

2019

주요 수출대상국의

식품첨가물 및 유해물질 조사

태국 규정해설집



2019 주요 수출대상국의
식품첨가물 및 유해물질 조사

태국 규정 해설집



일러두기

1

태국의 식품첨가물 및 유해물질 규정

- | | |
|---------------|----|
| 1. 개요 | 09 |
| 2. 한국의 식품유형 | 19 |
| 3. 태국의 식품유형 | 27 |
| 4. 식품유형 매칭일람표 | 42 |

부록 I. 태국 규정 번역본 및 원본 다운로드

81

일러두기



□ 일러두기

□ 1. 추진단계 및 내용

□ 1.1 추진단계

조사 진행 단계	내용
조사계획 설계	<ul style="list-style-type: none">▪ 해당 국가에 대한 사전 정보 수집▪ 조사기본 방향 설정 및 조사계획 수립
조사 실시	<ul style="list-style-type: none">▪ 문헌조사 실시▪ 해당 국가의 정부기관 관련 사이트 및 문헌 조사▪ 전문가 자문을 통한 자료 조사 및 협조 요청
자료 분석	<ul style="list-style-type: none">▪ 조사된 자료를 기초로 자료 정리▪ 조사된 자료의 데이터베이스화▪ 조사결과의 활용을 위한 전문가 자문
결과 보고	<ul style="list-style-type: none">▪ 조사결과 보고 및 번역본 제작▪ 식품첨가물 및 유해물질 DB 구축

□ 1.2 조사내용

- 태국의 가공식품 식품첨가물 및 유해물질규정 번역본
- (신)식품공전에 바탕을 둔 태국 식품첨가물 및 유해물질 세부규정에 제시된 식품유형 매칭일람표¹⁾

□ 1.3 조사방법

» 1.3.1 관련 규정 조사 및 취합

- 온라인 검색, 관련문헌 문서 조사 등 정보수집
- 관련 정부기관에 자료 요청 및 정보 문의

» 1.3.2 관련 규정 번역본 제작

- 태국 정부에서 제공하는 관련 법규 및 규정 정보 번역
- 식품분야 전문가에게 번역 검수 요청
- 번역 자료 및 보고서 내용의 오류가 있을 수 있으므로 이용자가 해당 자료를 확인하여 활용할 수 있도록 본 자료집의 원어문서를 포함하고, 출처 및 유의사항을 작성함

» 1.3.3 식품매칭일람표 작성

1. 식품첨가물 관련 식품유형은 태국 보건부(MOPH) 산하 식약청(Food and Drug Administration)에서 제공하는 법률 및 규정(Law and Regulation) 홈페이지에 제시된 보건부 통지(Notification of Ministry of Public Health) (No.389) B.E. 2561 (2018) 식품첨가물(Food Additives) (No.5) 편의 식품유형분류체계를 활용함
2. 유해물질 관련 식품유형은 태국 보건부(MOPH) 산하 식약청(Food and Drug Administration)에서 제공하는 법률 및 규정(Law and Regulation) 홈페이지에 제시된 내용을 바탕으로 두 가지 분류체계를 연구진이 자체적으로 만들

1) 태국의 식품첨가물 및 유해물질규정에서 분류된 식품유형을 한국 식품공전 식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표

- 1) 보건부 공지 364호 미생물 제한기준의 부록 1, 부록 2, 부록 3에 제시된 식품군을 중심으로 만든 분류체계
- 2) 식품규격 중 중금속 및 화학물질에 관한 내용을 발췌하고, 여기에 제시된 개별식품들을 중심으로 만든 분류체계
3. 이 중 농수산물 원물과 식품첨가물에 해당되는 품목은 제외함
4. 한국의 식품공전 기준 가공식품유형 목록화
5. 한국과 태국의 식품첨가물 및 유해물질 식품유형 매칭일람표 작성
6. 식품분야 전문가에게 검수 요청 및 교차 검증

□ 2. 식품첨가물 및 유해물질 기준·규격 자료 활용

- 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준은 품목코드, 품목명, 물질코드, 물질명과 함께 제시하여 관련 정보 검색을 위한 기초자료로 활용할 수 있도록 함
- 사업의 결과물은 한국농수산물유통공사 농수산물수출지원정보 사이트 (www.kati.net)의 수출안전정보 > 식품첨가물 사용지침 부분에서 제공되며, 해당 검색데이터를 이용하는 데 숙지해야 하는 사항들을 본 책자로 제공함
 - 우리나라 식품첨가물 허용기준은 식품의약품안전처 식품안전나라 식품 및 식품첨가물공전에 제시되어 있음
 - * (https://www.foodsafetykorea.go.kr/portal/safefoodlife/foodAdditive/foodAdditiveRvlv.do?page_gubun=1&procs_cl=1&menu_grp=MENU_NEW04&menu_no=2877)
- 태국의 식품첨가물과 유해물질규정 중
 - 1) 식품첨가물규정은 태국 보건부의 식약청에서 제공하는 법률 및 규정(Law and Regulation) 홈페이지의 보건부 통지(No.389) 식품첨가물규정(Food

Additives)과 부록에서 찾을 수 있음

2) 태국 유해물질규정은 태국 보건부의 식약청에서 제공하는 법률 및 규정(Law and Regulation) 홈페이지의 다음과 같은 규정 공지문과 그 부록에서 찾을 수 있음

- 보건부 공지 제 98호 식품 내 유해물질 제한기준 제 1호
- 보건부 공지 제 273호 식품 내 유해물질 제한기준 제 2호
- 보건부 공지 제 268호 식품의 화학물질 오염 제한기준 제 1호
- 보건부 공지 제 299호 식품의 화학물질 오염 제한기준 제 2호
- 보건부 공지 제 364호 식품 내 질병을 일으키는 미생물 제한기준과 부록
- 식품 내 독소 규정 (개별 식품에 대한 규격 내용 중 독소, 중금속, 화학물질을 포함한 오염물질 허용 한도 규정을 연구진이 발췌)

<주의사항>

본 번역본 및 데이터베이스의 식품첨가물 사용기준·유해물질 잔류허용기준의 비교는 한국과 태국의 유사기준을 적용하여 해석상의 오류가 있을 수 있으며 자료 업데이트가 실시간 관리되지 않으므로 수출에 활용 시 조사대상국가(태국)의 현행규정을 반드시 확인하여야 한다.

태국의 식품첨가물 및 유해물질 규정



I. 개요

□ 1. 태국의 규정

□ 1.1 식품관련 규정

» 1.1.1 주요 관리기관

- 태국 보건부(Ministry of Public Health)(Abv: MOPH; Thai: กระทรวงสาธารณสุข, RTGS: Krasuang Satharanasuk)
 - 태국 공공보건 총괄 책임기관
- 식약청(Food and Drug Administration)
 - 식약청의 기능
 - 국제법에 바탕을 둔 표준에 의거하여 의료관련제품의 품질, 안전, 효능 관리 및 모니터링
 - 건강한 식품 소비, 지식 함양, 이해 증진 면에서 소비자의 역량 강화 및 지원
 - 이해관계자 및 비정부기관의 국제적인 경쟁력 강화 및 제고
 - 판매 전단계, 판매 단계, 판매 후 단계 감독 및 조정
 - 소비자 안전을 위한 감시 및 소비자 교육

➤ 1.1.2 식품첨가물 및 유해물질규정

규정	관련 조항
식품첨가물규정	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 보건부 통지(Notification of Ministry of Public Health) (No.389) B.E. 2561 (2018) Re: 식품첨가물(Food Additives) (No.5) <ul style="list-style-type: none"> • 부록 1 보건부 통지 부속서 Re: 식품첨가물 (No.5)
유해물질규정	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 보건부 공지 제 98호(B.E.2529년) 식품 내 유해물질 제한기준 제 1호 ▪ 보건부 공지 제 273호 (B.E. 2546년)(2003) 식품 내 유해물질 제한기준 제 2호 ▪ 보건부 공지 제 268호(B.E.2546년)(2003) 식품의 화학물질 오염 제한기준 제 1호 ▪ 보건부 공지 제 299호(B.E.2549년)(2006) 식품의 화학물질 오염 제한기준 제 2호 ▪ 보건부 공지 제 364호(B.E. 2549년)(2013) 식품 내 질병을 일으키는 미생물 제한기준 <ul style="list-style-type: none"> • 부록 1 보건부 공지에 해당되는 식품 목록: 보건부 공지 (No. 364) B.E. 2556 (2013)의 부록 • 부록 2 식품 내 미생물 제한기준: 보건부 공지 (No. 364) B.E. 2556 (2013)의 부록 • 부록 3 식품 내 미생물 제한기준: 보건부 공지 (No. 364) B.E. 2556 (2013)의 부록 ▪ 식품 내 독소 규정 <ul style="list-style-type: none"> • 개별 식품에 대한 규격 내용들 중 독소에 관한 규정 발체 ▪ 중금속 및 화학물질을 포함한 오염물질 허용 한도 <ul style="list-style-type: none"> • 개별 식품에 대한 규격 내용들 중 중금속 및 화학물질에 관한 규정 발체

□ 1.2 식품분류체계

- 태국의 식품첨가물규정에 체계화된 식품분류체계가 있으며, 개별 유형의 이름 및 설명이 식품첨가물규정 부록 2에 제시되어 있음
- 유해물질 관련 식품유형은 두 가지로 구분함
 - 1) 보건부 공지 364호 미생물 제한기준의 부록 1, 부록 2, 부록 3에 제시된 식품군을 중심으로 연구진이 분류체계를 만들
 - 2) 개별 식품에 대한 규격 내용 중 중금속 및 화학물질에 관한 규정을 발췌하여 이 개별식품들을 중심으로 연구진이 분류체계를 만들
- 위 두 가지 유해물질 관련 식품유형이 서로 상이하야 하나로 통합하지 않고 두 가지 체계를 유지함

□ 1.3 출처

■ 식품첨가물 관련 규정

- 태국 보건부(MOPH)의 식약청(Food and Drug Administration)에서 제공하는 법률 및 규정(Law and Regulation) 홈페이지

* http://food.fda.moph.go.th/law/announ_moph351-400.php

■ 유해물질 관련 규정

- 태국 보건부(MOPH)의 식약청(Food and Drug Administration)에서 제공하는 법률 및 규정(Law and Regulation) 홈페이지

* http://food.fda.moph.go.th/law/announ_moph351-400.php

□ 1.4 식품첨가물 정의

» 1.4.1 우리나라 식품첨가물 정의

- 우리나라 식품의약품안전처 '식품나라'에 의하면, 식품첨가물이란 식품을 제조·가공 또는 보존함에 있어 식품에 첨가·혼합·침윤 또는 기타의 방법으로 사용되는 물질(기구 및 용기·포장의 살균·소독을 목적으로 사용되어 간접적으로 식품에 이행(carry-over)될 수 있는 물질을 포함)을 말함
 - 따라서 식품첨가물은 일반적인 식품의 구성 성분 또는 보편적으로 섭취하는 물질이 아니면서 식품의 제조·가공과정 중 기술적, 영양적 효과를 얻기 위해 식품에 의도적으로 첨가하는 물질을 의미함
- 우리나라의 경우 식품첨가물의 "용도"란 식품의 제조·가공 시 식품에 발휘되는 식품첨가물의 기술적 효과를 말하는 것으로서 각 용어에 대한 뜻은 다음과 같음
 - (1) "감미료"란 식품에 단맛을 부여하는 식품첨가물을 의미함
 - (2) "고결방지제"란 식품의 입자 등이 서로 부착되어 고형화 되는 것을 감소시키는 식품첨가물을 의미함
 - (3) "거품제거제"란 식품의 거품 생성을 방지하거나 감소시키는 식품첨가물을 의미함
 - (4) "껌기초제"란 적당한 점성과 탄력성을 갖는 비영양성의 씹는 물질로서 껌 제조의 기초 원료가 되는 식품첨가물을 의미함
 - (5) "밀가루개량제"란 밀가루나 반죽에 첨가되어 제빵 품질이나 색을 증진시키는 식품첨가물을 의미함
 - (6) "발색제"란 식품의 색을 안정화시키거나, 유지 또는 강화시키는 식품첨가물을 의미함
 - (7) "보존료"란 미생물에 의한 품질 저하를 방지하여 식품의 보존기간을 연장시키는 식품첨가물을 의미함

- (8) “분사제”란 용기에서 식품을 방출시키는 가스 식품첨가물을 의미함
- (9) “산도조절제”란 식품의 산도 또는 알칼리도를 조절하는 식품첨가물을 의미함
- (10) “산화방지제”란 산화에 의한 식품의 품질 저하를 방지하는 식품첨가물을 의미함
- (11) “살균제”란 식품 표면의 미생물을 단시간 내에 사멸시키는 작용을 하는 식품첨가물을 의미함
- (12) “습윤제”란 식품이 건조되는 것을 방지하는 식품첨가물을 의미함
- (13) “안정제”란 두 가지 또는 그 이상의 성분을 일정한 분산 형태로 유지시키는 식품첨가물을 의미함
- (14) “여과보조제”란 불순물 또는 미세한 입자를 흡착하여 제거하기 위해 사용되는 식품첨가물을 의미함
- (15) “영양강화제”란 식품의 영양학적 품질을 유지하기 위해 제조과정 중 손실된 영양소를 복원하거나, 영양소를 강화시키는 식품첨가물을 의미함
- (16) “유화제”란 물과 기름 등 섞이지 않는 두 가지 또는 그 이상의 상(phases)을 균질하게 섞어주거나 유지시키는 식품첨가물을 의미함
- (17) “이형제”란 식품의 형태를 유지하기 위해 원료가 용기에 붙는 것을 방지하여 분리하기 쉽도록 하는 식품첨가물을 의미함
- (18) “응고제”란 식품 성분을 결착 또는 응고시키거나, 과일 및 채소류의 조직을 단단하거나 바삭하게 유지시키는 식품첨가물을 의미함
- (19) “제조용제”란 식품의 제조·가공 시 촉매, 침전, 분해, 청징 등의 역할을 하는 보조제 식품첨가물을 의미함
- (20) “젤화제”란 젤을 형성하여 식품에 물성을 부여하는 식품첨가물을 의미함
- (21) “증점제”란 식품의 점도를 증가시키는 식품첨가물을 의미함
- (22) “착색료”란 식품에 색을 부여하거나 복원시키는 식품첨가물을 의미함
- (23) “청관제”란 식품에 직접 접촉하는 스팀을 생산하는 보일러 내부의 결석, 물 때 형성, 부식 등을 방지하기 위하여 투입하는 식품첨가물을 의미함

- (24) “추출용제”란 유용한 성분 등을 추출하거나 용해시키는 식품첨가물을 의미함
- (25) “증량제”란 산화나 부패로부터 식품을 보호하기 위해 식품의 제조 시 포장 용기에 의도적으로 주입시키는 가스 식품첨가물을 의미함
- (26) “팽창제”란 가스를 방출하여 반죽의 부피를 증가시키는 식품첨가물을 의미함
- (27) “표백제”란 식품의 색을 제거하기 위해 사용되는 식품첨가물을 의미함
- (28) “표면처리제”란 식품의 표면을 매끄럽게 하거나 정돈하기 위해 사용되는 식품첨가물을 의미함
- (29) “피막제”란 식품의 표면에 광택을 내거나 보호막을 형성하는 식품첨가물을 의미함
- (30) “향미증진제”란 식품의 맛 또는 향미를 증진시키는 식품첨가물을 의미함
- (31) “향료”란 식품에 특유한 향을 부여하거나 제조과정 중 손실된 식품 본래의 향을 보강시키는 식품첨가물을 의미함
- (32) “효소제”란 특정한 생화학 반응의 촉매 작용을 하는 식품첨가물을 의미함

➤ 1.4.2 태국 식품첨가물 정의

- 태국의 식품첨가물 정의는 식품법 제 281조 3항에 따름
 - 특별관리 대상인 식품첨가물은 식품에 사용되는 중요한 원료는 아니지만 생산기술, 착색, 향미 증진, 용기, 보존, 운송 등을 위해서 사용하며, 식품의 품질, 기준, 모양에 영향을 미치는 물질임
 - 고결방지제, 운반제, 산화방지제, 응고제, 유화염, 향미증진제, 감미료, 산도조절제, 보존제, 유화제, 금속조절제, 안정제, 증점제, 색소, 발색제, 증량제, 밀가루개량제, 운반제, 기포제, 젤화제, 피막제, 습윤제 등이 포함되지만, 단백질, 지방, 탄수화물, 비타민, 미네랄 등의 영양학적 가치 증진을 위한 성분은 포함되지 않음

□ 1.5. 유해물질 정의

- 한국 식품위생법에서는 '위해'를 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 존재하는 위험요소로서 인체의 건강을 해치거나 해칠 우려가 있는 것으로 규정하고 있으며, 한국 건강기능식품 기능성 원료 및 기준 규격 인정에 관한 규정 제 2조에서는 '유해물질'을 원재료 또는 제조과정 중 오염 또는 잔류의 가능성이 있어 인체에 유해한 물질로서 미생물, 중금속, 잔류농약, 잔류용매 등으로 정의하고 있음
 - 따라서 식품 및 기능성식품 관련법을 비추어 해석하자면 식품 중 유해물질이란 식품, 식품첨가물, 기구, 용기, 포장에 존재하여 인체 건강에 유해한 영향을 일으킬 수 있는 화학적, 물리적, 미생물적 요인으로 간주됨
 - 한국의 식품공전 식품일반의 기준 및 규격 중 성상, 이물, 위생지표균 및 식중독균, 오염물질, 식품조사처리, 농약, 동물용의약품 잔류허용, 부정물질 등의 기준에 따라 아랍에미리트의 식품분류별 적용기준을 조사함
- 태국의 유해물질 정의는 보건부 공지 98호에 "유해물질은 곤충, 동물, 혹은 다른 이물질 등을 포함하여 제조과정이나 방식, 제조공장, 포장용기, 저장, 운송, 보관 혹은 기타 환경에서 비의도적으로 혼입된 오염물질을 말한다"고 제시되어 있음
 - 또한 보건부 공지 268호에 제시된 가공식품 제조과정에서 사용되는 화학물질, 반가공 약품, 혹은 최종 의료제품 등도 유해한 영향을 미칠 수 있는 물질로 포함될 수 있음
 - 보건부 공지 364호에 제시된 식품 내 질병을 일으키는 미생물도 가공식품에 유해한 영향을 미칠 수 있는 물질로 포함될 수 있음
 - 마지막으로 개별 식품에 대한 규격에 포함된 중금속 및 기타 화학물질 등도 가공식품에 유해한 영향을 미칠 수 있는 물질로 포함될 수 있음

□ 2. DB 범례

- 본 사업의 결과물인 국가별 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준 DB는 한국농수산물유통공사 농수산물수출지원 정보 사이트 (www.kati.net)의 수출안전정보 > 식품첨가물 사용지침 부분에서 제공되며 표기상의 뜻을 아래와 같이 범례로 정하고 있음
- 한국 및 태국의 식품첨가물 사용기준 표기에 대한 범례는 다음과 같음

한국

- ① 일반사용기준 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있어 모든 식품에 사용할 수 있으나, 사용함에 있어 사용량에 대한 제한기준이 없는 경우로 식품첨가물 일반 사용기준에 따라 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 최소 적정량을 사용하여야 함
- ② 사용금지 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없음

태국

- ① 우수제조관리기준(GMP) 준수 : 식품첨가물 목록에 등재되어 해당 품목에 사용할 수 있으나 사용기준이 없는 경우로, 우수제조관리기준(Good Manufacturing Practice)에 따라 사용이 가능함
- ② INS Number: 식품첨가물 명칭 사용에 대한 대안으로 식품첨가물에 대해 국제적으로 통일된 식품첨가물 번호 시스템을 의미함
- ③ 최대 사용 수준: 식품 또는 식품군에 사용될 수 있는 첨가물의 최대 사용 수준. 식품의 kg 당 첨가물 mg(ppm)의 형식으로 표시됨

□ 3. 매칭 절차 및 DB 작성 관련사항

□ 3.1 매칭 절차

1) 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질규정 내 식품유형을 발췌하고 목록화함

2) 목록화한 식품유형 해당국 언어에서 우리나라 언어로 번역

번역에 어려움이 있는 유형은 우리나라 식품과학용어집을 참조하거나 구글 검색을 통하거나 혹은 원어민 자문을 구해 번역을 마칩

3) 가공식품을 중심으로 매칭하기 위해 농수산물 원물에 해당되는 품목과 식품첨가물에 해당되는 품목을 제외함

4) 식품첨가물 이명 통일: 식품규정 문서 내에 언급된 식품첨가물명은 국제시장에서 통용되는 첨가물명(INS Number, E Number에서 사용한 명칭)을 기준으로 통일하여 표기함

다른 식품첨가물이나 유해물질에 같은 가공식품 품목이 제시되어 있으나 품목의 이름이 다른 경우, 이름을 통일함

5) 우리나라 신식품공전에 제시된 식품유형에 바탕을 두고 해당국 식품유형들을 매칭함

매칭에 있어서 모호한 식품유형(예, 디저트, 식품첨가물처럼 보이는 식품(향신료), 대두식품 등)의 경우 해당국의 식품규정(food standard/regulation)을 확인

식품규정에 명확하게 품목 범위나 유형이 제시되어 있지 않은 국가의 경우 원어 검색 및 원어민에게 자문을 구함

이후에도 매칭이 명확하지 않는 국가는 매칭 확인을 위한 전문가자문회의에서 토의함

□ 3.2 매칭 시 유의사항

- 기본적으로 한국 식품유형의 세분류를 중심으로 상대국 식품유형의 세분류를 매칭하는 것을 원칙으로 함.
- 다만, 각 국가의 세분류 윗 단계인 대분류 및 중분류 또한 한국 식품유형 세분류와 매칭될 수 있기 때문에, 각 국가의 대분류 및 중분류는 한국 식품유형의 대분류 및 중분류와 매칭하는 형태로 함
 - 우리나라의 세분류 식품유형에 해당국 세분류 식품유형뿐만 아니라 해당국 대분류 및 중분류 식품유형들이 반복적으로 기재되는 것을 막기 위해, 해당국 대분류와 중분류는 우리나라의 대분류 혹은 중분류 상단에 한 번만 기재하는 것으로 함
- 해당국 식품유형이 하나 이상의 한국 식품유형과 매칭될 수 있는 경우 가급적 세분류 단계에서 명확하게 매칭되는 식품유형을 우선으로 하며 중복 매칭을 지양하고자 함
- 국내의 식품유형에 해당되는 상대방 국가의 식품유형을 찾을 수 없는 경우 공란으로 처리함

□ 3.3 태국 DB 관련사항

- 매칭 대상:

식품첨가물은 식품첨가물규정과 부록 2에 제시된 분류체계를 이용함

유해물질은 두 가지로 구분되는데, 보건부 공지 364호 미생물 제한기준의 부록 1, 부록 2, 부록 3에 제시된 식품군을 중심으로 연구진이 유형체계를 만들. 또 하나는 개별 식품에 대한 규격 내용들 중 중금속 및 화학물질에 관한 규정을 발췌하여 이 개별식품들을 중심으로 연구진이 유형체계를 만들

II. 한국의 식품유형

- 식품의 기준 및 규격 전부개정이 진행되면서 기존의 한국식품유형 분류체계가 새롭게 바뀌었음. 이에 따라 2018년 1월 1일부터 시행되는 '식품의 기준 및 규격'²⁾의 식품분류를 바탕으로 본 조사의 DB가 구축되었음
- '식품의 기준 및 규격' 중 중분류 및 소분류에 해당되는 식품을 필요에 맞게 정리하여 코드를 부여하고 식품유형 매칭표를 구축함
- 식품첨가물 및 유해물질 관련 DB의 기준이 되는 한국의 식품유형은 아래와 같음
- 우리나라 식품공전의 '식품의 기준 및 규격'에 해당되지 않는 해당국 식품 유형들이 존재하는 바, 이들을 매칭하기 위해 우리나라 기타식품류 다음에 "그 외 분류"를 추가로 구분함

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
1. 과자류, 빵류 또는 떡류	-	과자	N001-001
		캔디류	N001-002
		추잉껌	N001-003
		빵류	N001-004
		떡류	N001-005
2. 빙과류	2-1. 아이스크림류	아이스크림	N002-001
		저지방아이스크림	
		아이스밀크	
		샤베트	
		비유지방아이스크림	
	2-2. 아이스크림믹스류	아이스크림믹스	N002-002
		저지방아이스크림믹스	
		아이스밀크믹스	
		샤베트믹스	
		비유지방아이스크림믹스	

2) 출처: 식품의 기준 및 규격 제2017-57호(2017.06.30)

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	2-3. 병과	빙과	N002-003
	2-4. 얼음류	식용얼음	N002-004
어업용얼음			
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류	3-1. 코코아가공품류	코코아매스	N003-001
		코코아버터	
		코코아분말	
		기타 코코아가공품	
	3-2. 초콜릿류	초콜릿	N003-002
		밀크초콜릿	
		화이트초콜릿	
		준초콜릿	
		초콜릿가공품	
4. 당류	4-1. 설탕류	설탕	N004-001
		기타설탕	N004-002
	4-2. 당시럽류	당시럽류	N004-003
	4-3. 올리고당류	올리고당	N004-004
		올리고당가공품	N004-005
	4-4. 포도당	포도당	N004-006
	4-5. 과당류	과당	N004-007
		기타과당	N004-008
	4-6. 엿류	물엿	N004-009
		기타엿	N004-010
덱스트린		N004-011	
4-7. 당류가공품류	당류가공품류	N004-012	
5. 잼류	-	잼	N005-001
		기타잼	N005-002
6. 두부류 또는 묵류	-	두부	N006-001
		유바	N006-002
		가공두부	N006-003
		묵류	N006-004
7. 식용유지류	7-1. 식물성유지류	콩기름(대두유)	N007-001
		옥수수기름(옥배유)	N007-002
		채종유(유채유 또는 카놀라유)	N007-003
		미강유(현미유)	N007-004
		참기름	N007-005
		추출참깨유	참기름
		들기름	N007-006
		추출들깨유	들기름
		홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)	N007-007
		해바라기유	N007-008

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드	
		목화씨기름(면실유)	N007-009	
		땅콩기름(낙화생유)	N007-010	
		올리브유	N007-011	
		팜유	N007-012	
		팜올레인유		
		팜스테아린유		
		팜핵유	팜유	
		야자유	N007-013	
		고추씨기름	N007-014	
		기타식물성유지	N007-015	
		7-2. 동물성유지류	식용우지	N007-016
			원료우지	
			식용돈지	N007-017
			원료돈지	
			기타동물성유지	N007-018
	7-3. 식용유지가공품	혼합식용유	N007-019	
		향미유	N007-020	
		가공유지	N007-021	
		쇼트닝	N007-022	
		마가린류	N007-023	
		모조치즈	N007-024	
		식물성크림	N007-025	
		기타 식용유지가공품	N007-026	
	8. 면류		생면	N008-001
			숙면	N008-002
			건면	N008-003
유탕면			N008-004	
9. 음료류	9-1. 다류	침출차	N009-001	
		액상차	N009-002	
		고형차	N009-003	
	9-2. 커피	커피	N009-004	
	9-3. 과일·채소류음료	농축과·채즙	N009-005	
		과·채주스		
		과·채음료		
	9-4. 탄산음료류	탄산음료	N009-006	
		탄산수		
	9-5. 두유류	원액두유	N009-007	
		가공두유		
	9-6. 발효음료류	유산균음료	N009-008	
		효모음료		

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	9-7. 인삼, 홍삼음료	기타발효음료	N009-009
		인삼, 홍삼음료	
	9-8. 기타음료	혼합음료 음료베이스	N009-010
10. 특수용도식품	10-1. 조제유류	영아용 조제유 성장기용 조제유	N010-001
	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	N010-002
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	N010-003
	10-4. 영·유아용 곡류조제식	영·유아용곡류조제식	N010-004
	10-5.기타영·유아식	기타영·유아식	N010-005
	10-6. 특수의료용도등식품	환자용식품	N010-006
		선천성 대사질환자용 식품	
		유단백알레르기영·유아용특수 조제식품 영·유아용특수조제식품	
	10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품	N010-007
10-8. 임산·수유부용식품	임산·수유부용식품	N010-008	
11. 장류		한식메주	N011-001
		개량메주	
		한식간장	N011-002
		양조간장	
		산분해간장	
		효소분해간장	
		혼합간장	
		한식된장	N011-003
		된장	N011-004
		고추장	N011-005
		춘장	N011-006
		청국장	N011-007
혼합장	N011-008		
기타장류			
12. 조미식품	12-1. 식초	발효식초	N012-001
		희석초산	
	12-2. 소스류	소스	N012-002
		마요네즈	
		토마토케첩	
		복합조미식품	
	12-3. 카레(커리)	카레(커리)분	N012-003
카레(커리)			

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	12-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루	N012-004
		실고추	
	12-5. 향신료가공품	천연향신료	N012-005
		향신료조제품	
	12-6. 식염	천일염	N012-006
		재제소금(재제조소금)	
		태움·용융소금	
		정제소금	
		기타소금	
13. 절임류 또는 조림류	13-1. 김치류	김치속	N013-001
		김치	
	13-2. 절임류	절임식품	N013-002
당절임			
13-3. 조림류	조림류	N013-003	
14. 주류		탁주	N014-001
		약주	N014-002
		청주	N014-003
		맥주	N014-004
		과실주	N014-005
		소주	N014-006
		위스키	N014-007
		브랜디	N014-008
		일반증류주	N014-009
		리큐르	N014-010
		기타 주류	N014-011
		주정	N014-012
15. 농산가공식품류	15-1. 전분류	전분	N015-001
		전분가공품	
	15-2. 밀가루류	밀가루	N015-002
		영양강화 밀가루	
	15-3. 땅콩 또는 견과류가공품류	땅콩 버터	N015-003
		땅콩 또는 견과류가공품류	
	15-4. 시리얼류	시리얼류	N015-004
15-5. 찌쌀	찌쌀	N015-005	
15-6. 효소식품	효소식품	N015-006	
15-7. 기타 농산가공품류	과·채가공품	N015-007	
	곡류가공품		
	두류가공품		
	서류가공품		
	기타 농산가공품		

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
16. 식육가공품 및 포장육	16-1. 햄류	햄	N016-001
		생햄	
		프레스햄	
	16-2. 소시지류	소시지	N016-002
		발효소시지	
		혼합소시지	
	16-3. 베이컨류	베이컨류	N016-003
	16-4. 건조저장육류	건조저장육류	N016-004
	16-5. 양념육류	양념육	N016-005
		분쇄가공육제품	
갈비가공품			
천연케이싱			
16-6. 식육추출가공품	식육추출가공품	N016-006	
16-7. 식육함유가공품	식육함유가공품	N016-007	
16-8. 포장육	포장육	N016-008	
17. 알가공품류	17-1. 알가공품	전란액	N017-001
		난황액	
		난백액	
		전란분	
		난황분	
		난백분	
		알가열제품	
	17-2. 알함유가공품	알함유가공품	N017-002
18-1. 우유류	우유	N018-001	
	환원유		
	18-2. 가공우유	강화우유	N018-002
		유산균첨가우유	
		유당분해우유	
가공유			
18-3. 산양유	산양유	N018-003	
18-4. 발효유류	발효유	N018-004	
	농후발효유		
	크림발효유		
	농후크림발효유		
	발효버터유		
	발효유분말		
18-5. 버터유	버터유	N018-005	
18-6. 농축유류	농축우유	N018-006	
	탈지농축우유		
	가당연유		
	가당탈지연유		
	가공연유		

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	18-7. 유크림류	유크림	N018-007
		가공유크림	
	18-8. 버터류	버터	N018-008
		가공버터	
		버터오일	
	18-9. 치즈류	자연치즈	N018-009
		가공치즈	
	18-10. 분유류	전지분유	N018-010
		탈지분유	
		가당분유	
		혼합분유	
	18-11. 유청류	유청	N018-011
		농축유청	
유청단백분말			
18-12. 유당	유당	N018-012	
18-13. 유단백 가수분해식품	유단백 가수분해식품	N018-013	
19. 수산가공식품류	19-1. 어육가공품류	어육살	N019-001
		연육	
		어육반제품	
		어묵	
		어육소시지	
		기타 어육가공품	
	19-2. 젓갈류	젓갈	N019-002
		양념젓갈	
		액젓	
		조미액젓	
	19-3. 건포류	조미건어포	N019-003
		건어포	
		기타 건포류	
	19-4. 조미김	조미김	N019-004
19-5. 한천	한천	N019-005	
19-6. 기타 수산물가공품	기타 수산물가공품	N019-006	
20. 동물성가공식품류	20-1. 기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알	N020-001
		기타동물성가공식품	
	20-2. 곤충가공식품	곤충가공식품	N020-002
	20-3. 자라가공식품	자라분말	N020-003
자라분말제품			
자라유제품			
20-4. 추출가공식품	추출가공식품	N020-004	
21. 벌꿀 및	21-1. 벌꿀류	벌집꿀	N021-001

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
화분가공품		벌꿀	
		사양벌집꿀	
		사양벌꿀	
	21-2. 로얄젤리류	로얄젤리	N021-002
		로얄젤리제품	
	21-3. 화분식품	가공화분	N021-003
화분함유제품			
22. 즉석식품류	22-1. 생식류	생식제품	N022-001
		생식함유제품	
	22-2. 즉석섭취 · 편의식품류	즉석섭취식품	N022-002
		신선편의식품	
		즉석조리식품	
	22-3. 만두류	만두	N022-003
만두피			
23. 기타식품류	23-1. 효모식품	효모식품	N023-001
	23-2. 기타가공품	기타가공품	N023-002

- '식품의 기준 및 규격'에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 DB에서 제외하였으며 이는 아래와 같음

대분류	중분류	세분류	품목코드
24. 그 외분류	장기보존식품	병통조림식품	N024-001
		레토르트식품	N024-002
		냉동식품	N024-003
	식품원료	식물성 원료	N024-004
		동물성 원료	N024-005
	그 외 분류	그 외 분류	N024-006

Ⅲ. 태국의 식품유형

□ 1. 태국 규정에 따른 식품유형 분류

- 본 식품첨가물 및 유해물질규정에서 식품을 분류하는 방법은 세 가지임
 - ① 식품첨가물 관련 식품분류체계:
 - 태국의 식품첨가물 관련 식품유형은 체계화된 분류체계를 이용하고 있음. 따라서 태국의 가공식품 매칭은 이 식품유형분류체계를 이용함
 - ② 유해물질 관련 식품분류체계:
 - 보건부 공지 364호 미생물 제한기준의 부록 1, 부록 2, 부록 3에 제시된 식품군을 중심으로 연구진이 만든 유형체계
 - 개별 식품에 대한 규격 내용 중 중금속 및 화학물질에 관한 규정을 발취하여 이 개별식품들을 중심으로 연구진이 만든 유형체계
- 한국의 식품공전에 따른 식품유형에 태국의 유사기준을 적용하여 해석상의 오류가 있을 수 있으므로 태국의 현행규정을 반드시 확인해야 함

<표> 태국 식품첨가물규정 내 식품분류체계

태국 식품첨가물규정 내 식품분류체계		
분류 번호	식품유형 (한국어)	식품유형 (영어)
01.0	유제품	Dairy products and analogues
01.1	우유류	Fluid milk and milk products
01.1.1	우유 (플레인)	Fluid milk (plain)
01.1.2	우유: 기타우유 (플레인)	Other fluid milks (plain)
01.1.3	버터밀크 (플레인)	Fluid Buttermilk (plain)
01.1.4	향첨가 우유음료	Flavoured Fluid Milk Drinks
01.2	발효유 (플레인)	Fermented and renneted milk products (plain)
01.2.1	발효유 (플레인)	Fermented milks (plain)
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	Fermented milks (plain), not heat-treated after fermentation
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	Fermented milks (plain), heat-treated after fermentation
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	Renneted milk (plain)
01.3	연유제품 (플레인)	Condensed milk (plain) and analogues
01.3.1	연유 (플레인)	Condensed milk (plain)
01.3.2	음료 화이트너	Beverage whiteners
01.4	크림 및 유사제품(플레인)	Cream (plain) and the like
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	Pasteurized cream (plain)
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힙크림, 저지방 크림 (플레인)	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)
01.4.3	응고크림 (플레인)	Clotted cream (plain)
01.4.4	유사크림	Cream analogues
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	Milk powder and cream powder (plain) and powder analogues
01.5.1	우유 분말 및 크림 분말 (플레인)	Milk powder and cream powder (plain)
01.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	Milk and cream powder analogues
01.6	치즈 및 유사제품	Cheese and analogues
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	Unripened cheese
01.6.2	숙성치즈	Ripened cheese
01.6.2.1	숙성치즈 (껍질 포함)	Ripened cheese, includes rind
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	Rind of ripened cheese
01.6.2.3	치즈분말	Cheese powder
01.6.3	유청치즈	Whey cheese
01.6.4	가공치즈	Processed cheese
01.6.4.1	플레인 가공치즈	Plain processed cheese

태국 식품첨가물규정 내 식품분류체계		
분류 번호	식품유형 (한국어)	식품유형 (영어)
01.6.4.2	향첨가 가공치즈 (과일, 채소, 고기 함유)	Flavoured processed cheese
01.6.5	치즈 유사제품	Cheese analogues
01.6.6	유청 단백질 치즈	Whey protein cheese
01.7	유제품 기반 디저트	Dairy-based desserts
01.8	유청 및 유청제품(유청치즈 제외)	Whey and whey products, excluding whey cheeses
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	Liquid whey and whey products
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	Dried whey and whey products
02.0	유지 및 오일, 에멀션	Fats and oils, and fat emulsions
02.1	무수 유지 및 오일	Fats and oils essentially free from water
02.1.1	버터오일(butter oil), anhydrous milkfat, ghee	Butter oil, anhydrous milkfat, ghee
02.1.2	유지: 식물성 유지	Vegetable oils and fats
02.1.3	유지: 동물성 유지	Animal oils and fats
02.2	WO 에멀션	Fat emulsions mainly of type water-in-oil
02.2.1	버터	Butter
02.2.2	유지방 스프레드	Fat spreads, dairy fat spreads and blended spreads for raw materials
02.3	OW 에멀션	Fat emulsions mainly of type oil-in-water
02.4	지방 기반 디저트류	Fat-based desserts
03.0	빙과류	Edible ices
04.0	과일, 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	Fruits, vegetables, seaweeds, nuts and seeds
04.1	과일류: 과일	Fruits
04.1.1	과일류: 생과일	Fresh fruit
04.1.1.1	과일류:처리하지 않은 생과일	Untreated fresh fruit
04.1.1.2	과일류:표면처리한 생과일	Surface-treated fresh fruit
04.1.1.3	과일가공품: 껍질을 제거하고 손질한 생과일	Peeled or cut fresh fruit
04.1.2	가공처리한 과일	Processed fruit
04.1.2.1	과일가공품: 냉동 과일	Frozen fruit
04.1.2.2	과일가공품: 건조 과일	Dried fruit
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	Fruit in vinegar, oil, or brine
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	Canned or bottled fruit
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	Jams, jellies and marmalades
04.1.2.6	과일 스프레드	Fruit-based spreads for spread or raw materials
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	Candied fruits, glazed fruits and crystallized fruits
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 푸레, 토폭 등 과일 가공품	Fruit preparations including fruit pulp, fruit purees, fruit toppings and coconut milk
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	Fruit-based desserts

태국 식품첨가물규정 내 식품분류체계		
분류 번호	식품유형 (한국어)	식품유형 (영어)
04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일	Fermented fruit products
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	Fruit fillings
04.1.2.12	과일가공품: 조리 과일	Cooked fruit
04.2	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	Vegetables, seaweeds, nuts and seeds
04.2.1	생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	Fresh vegetables, seaweeds, nuts and seeds
04.2.1.1	처리하지 않은 생채소, 견과류 및 씨앗	Untreated fresh vegetables, seaweeds, nuts and seeds
04.2.1.2	표면처리한 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	Surface-treated fresh vegetables, seaweeds, nuts and seeds
04.2.1.3	껍질을 벗기거나 자른 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	Peeled, cut or shredded fresh vegetables, seaweeds, nuts and seeds
04.2.2	가공채소(버섯, 균류, 뿌리열매, 덩이식물, 콩과, 알로에베라), 해조류, 견과류, 씨앗류	Processed vegetables, seaweeds, nuts and seeds
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	Frozen vegetables, seaweeds, nuts and seeds
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	Dried vegetables, seaweeds, nuts and seeds
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	Vegetables and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soybean sauce
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	Canned or bottled or retort pouch vegetables and seaweeds
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓨레 및 스프레드	Vegetable, seaweed, nut and seed purees and spreads
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프 및 2차가공재료	Vegetable, seaweed, nut and seed pulps and preparations
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	Fermented vegetable and seaweed products
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	Cooked or fried vegetables and seaweeds
05.0	제과류	Confectionery
05.1	코코아 및 초콜릿(모조초콜릿, 대체품 포함)	Cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes
05.1.1	코코아믹스(가루), 코코아 매스와 케이크	Cocoa mixes (powders), cocoa mass and cocoa cake
05.1.2	코코아믹스(시럽)	Cocoa mixes (syrops)
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	Cocoa-based spreads, for spread, fillings and raw materials
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	Cocoa and chocolate products
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	Imitation chocolate, chocolate substitute products
05.2	제과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함)	Confectionery including candy nougats and marzipans
05.2.1	고형캔디	Hard candy
05.2.2	소프트캔디 및 기타 디저트(카테고리 01.7, 02.4, 04.1.2.9, 06.5 제외)	Soft candy and other desserts, excluding products of food categories 01.7, 02.4, 04.1.2.9

태국 식품첨가물규정 내 식품분류체계		
분류 번호	식품유형 (한국어)	식품유형 (영어)
		and 06.5
05.2.3	누가, 마지팬	Nougats and marzipans
05.3	추잉껌	Chewing gum
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	Decorations, toppings and sweet sauces
06.0	곡류 및 곡류제품	Cereals and cereal products
06.1	통, 부스러진, 플레이크 곡류 및 곡물	Whole, broken, or flaked cereals and grains
06.2	밀가루 및 전분	Flours and starches
06.2.1.	밀가루	Flours
06.2.2	전분	Starches
06.3	시리얼: 아침식사대용	Breakfast cereals
06.4	파스타와 국수류	Pastas and noodles and like products
06.4.1	생파스타와 국수류	Fresh pastas and noodles and like products
06.4.1.1	처리하지 않은 생파스타와 국수류	Non-treated fresh pastas and noodles and like products
06.4.1.2	처리한 생파스타와 국수류	Treated fresh pastas and noodles and like products
06.4.2	건조 파스타, 국수류	Dried pastas and noodles and like products
06.4.2.1	처리하지 않은 파스타, 국수류	Non-treated dried pastas and noodles and like products
06.4.2.2	처리한 건조 파스타와 국수류	Treated dried pastas and noodles and like products
06.4.3	조리 파스타와 국수류	Pre-cooked pastas and noodles and like products
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	Cereal and starch based desserts
06.6	배터(튀김반죽)	Batters
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	Pre-cooked or processed rice products
06.8	대두식품	Soybean products
06.8.1	두유	Soybean-based beverages
06.8.2	두부피	Soybean-based beverage film
06.8.3	두부	Soybean curd
06.8.4	고형두부(semi-dehydrated soybean curd)	Semi-dehydrated soybean curd
06.8.4.1	소스에 졸인 고형두부	Thick gravy-stewed semi-dehydrated soybean curd
06.8.4.2	튀긴 고형두부	Deep fried semi-dehydrated soybean curd
06.8.4.3	기타 고형두부	Other Semi-dehydrated soybean curd
06.8.5	건조두부	Dehydrated soybean curd
06.8.6	발효콩	Fermented soybeans
06.8.7	발효두부	Fermented soybean curd
06.8.8	기타 대두 식품	Other soybean protein products

태국 식품첨가물규정 내 식품분류체계		
분류 번호	식품유형 (한국어)	식품유형 (영어)
07.0	베이커리 제품	Bakery wares
07.1	빵과 달지 않은 구운 과자와 믹스	Bread and ordinary bakery wares and mixes
07.1.1	빵과 롤	Breads and rolls
07.1.1.1	이스트로 부풀린 빵	Yeast-leavened breads and specialty breads
07.1.1.2	베이킹 파우더로 부풀린 빵	Soda breads
07.1.2	크래커(스위트크래커 제외)	Crackers, excluding sweet crackers
07.1.3	기타 달지 않은 빵	Other ordinary bakery products
07.1.4	다른 식품의 재료로 들어가는 빵 및 빵 부스러기	Bread-type products (Bread products that are used to fill or cook food and bread crumbs)
07.1.5	찐빵과 번	Steamed breads and buns
07.1.6	카테고리 07.1.1-07.1.5의 빵, 베이커리 제품 믹스	Mixes for bread and ordinary bakery wares products of food categories 07.1.1-07.1.5
07.2	파인베이커리제품과 믹스	Fine bakery wares and mixes
07.2.1	케익, 쿠키, 파이	Cakes, cookies and pies
07.2.2	기타 파인베이커리제품	Other fine bakery products
07.2.3	카테고리 07.2.1-07.2.2의 파인베이커리웨어 제품 믹스	Mixes for fine bakery wares products of food categories 07.2.1-07.2.2
08.0	육류 및 식육가공품	Meat and meat products
08.1	생육, 가금류 및 수렵육	Fresh meat, poultry, and game
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	Fresh meat, poultry and game, whole pieces or cuts
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	Fresh meat, poultry and game, comminuted
8.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	Processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts
08.2.1	비가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	Non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts
08.2.1.1	큐어링(소금 포함) 비가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	Cured (including salted) non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts
08.2.1.2	큐어링(소금 포함) 건조 비가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	Cured (including salted) and dried non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts
08.2.1.3	숙성 비가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	Fermented non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts
08.2.2	가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts
08.2.3	냉동 가공육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	Frozen processed meat, poultry and game products in whole pieces or cuts
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	Processed comminuted meat, poultry, and game products

태국 식품첨가물규정 내 식품분류체계		
분류 번호	식품유형 (한국어)	식품유형 (영어)
08.3.1	비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	Non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products
08.3.1.1	큐어링(소금 포함) 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	Cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products
08.3.1.2	큐어링(소금 포함) 건조 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products
08.3.1.3	숙성 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	Fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products
08.3.2	가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	Heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products
08.3.3	냉동 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	Frozen processed comminuted meat, poultry, and game products
08.4	케이싱	Edible casings
09.0	어류: 어류 및 어류 제품	Fish and fish products
09.1	어류: 신선 어류 및 어류 제품	Fresh fish and fish products
09.1.1	어류: 신선 어류	Fresh fish
09.1.2	어류: 신선 연체류, 갑각류, 극피동물류	Fresh molluscs, crustaceans, and echinoderms
09.2	수산가공품: 가공 어류 및 어류 제품	Processed fish and fish products
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	Frozen fish, fish fillets, and fish products
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	Frozen battered fish, fish fillets and fish products
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	Frozen minced and creamed fish products
09.2.4	어류: 조리하거나 튀긴 어류 및 어류 제품	Cooked and/or fried fish and fish products
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	Cooked fish and fish products
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	Cooked molluscs, crustaceans, and echinoderms
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	Fried fish and fish products
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	Smoked, dried, fermented, cured and/or salted fish and fish products
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	Semi-preserved fish and fish products
09.3.1	어류가공품: 식초나 와인에 절인 어류 및 어류 제품	Fish and fish products marinated in vinegar or wine
09.3.2	어류가공품: 염장 어류 및 어류 제품	Pickled fish and fish products
09.3.3	어란류: 캐비어 및 기타 어류 알 제품	Caviar and other fish roe products
09.3.4	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품(09.3.1 - 09.3.3 제외)	Semi-preserved fish and fish products, excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	Fully preserved, including canned fish and fish

태국 식품첨가물규정 내 식품분류체계		
분류 번호	식품유형 (한국어)	식품유형 (영어)
		products
10.0	계란가공품: 계란, 계란 가공품	Eggs and egg products
10.1	계란: 신선 계란	Fresh eggs
10.2	계란가공품: 계란 가공품	Egg products
10.2.1	계란가공품: 액상전란	Liquid egg products
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	Frozen egg products
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	Dried and/or heat coagulated egg products
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	Preserved eggs
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	Egg-based desserts
11.0	감미료(꿀 포함)	Sweeteners, including honey
11.1	정제 설탕 및 원당	Refined and raw sugars
11.1.1	백설탕, 무수덱스트로스(dextrose anhydrous), 함수덱스트로스(dextrose monohydrate), 프럭토스(fructose)	White sugar, dextrose anhydrous dextrose monohydrate and fructose
11.1.2	가루설탕과 덱스트로스 분말(dextrose powder)	Powdered sugar, powdered dextrose
11.1.3	연질백설탕, 연질갈색설탕, 포도당 시럽(glucose syrup), 건조 포도당 시럽(dried glucose syrup), 사탕수수 설탕(raw cane sugar)	Soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup and raw cane sugar
11.1.3.1	식품제조용 건조 포도당시럽	Dried glucose syrup used to food manufacture
11.1.3.2	식품제조용 포도당시럽	Glucose syrup used to food manufacture
11.1.4	락토스(lactose)	Lactose
11.1.5	경지백당	Plantation or mill white sugar
11.2	갈색 설탕	Brown sugar
11.3	설탕 용액과 시럽	Sugar solutions and syrups
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	Other sugars and syrups
11.5	꿀	Honey
11.6	식탁용 감미료	Table-top sweeteners directly sold to consumers
12.0	소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품	Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products
12.1	소금 및 소금 대체품	Salt and salt substitutes
12.1.1	소금	Salt
12.1.2	소금 대체품	Salt substitutes
12.2	허브, 향신료, 조미료와 콘디멘트	Herbs, spices, seasonings, and condiments
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	Herbs and spices (SPICES ONLY)
12.2.2	조미료와 콘디멘트	Seasonings and condiments
12.3	식초	Vinegars
12.4	머스타드	Mustards

태국 식품첨가물규정 내 식품분류체계		
분류 번호	식품유형 (한국어)	식품유형 (영어)
12.5	수프와 브로스	Soups and broths
12.5.1	즉석조리 수프와 브로스	Ready-to-eat soups and broths
12.5.2	수프와 브로스 믹스	Mixes for soups and broths
12.6	소스류	Sauces and like products
12.6.1	에멀션 소스와 딥	Emulsified sauces and dips
12.6.2	비에멀션 소스	Non-emulsified sauces
12.6.3	소스에 혼합하는 재료나 그레이비소스(gravies)	Mixes for sauces and gravies
12.6.4	맑은 소스로 물이 주 재료인 것. 어간장, 굴소스 등	Clear sauces
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	Salads and sandwich spreads
12.8	이스트류	Yeast and like products
12.9	대두 추출 조미료와 콘디멘트	Soybean-based seasonings and condiments
12.9.1	대두 발효제품 (된장, 미소 등)	Fermented soybean paste
12.9.2	대두 소스	Soybean sauce
12.9.2.1	발효 대두 소스	Fermented soybean sauce
12.9.2.2	비발효된 대두 소스	Non-fermented soybean sauce
12.9.2.3	기타 대두 소스(카테고리 12.9.2.1과 12.9.2.2를 제외)	Other soybean sauces, excluding products of food categories 12.9.2.1 and 12.9.2.2
12.10	대두 이외 단백질 제품	Protein products other than from soybeans
13.0	특수영양식품	Foodstuffs intended for particular nutritional uses
13.1	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영아용 특수용도 조제식	Infant formulae, follow-on formulae, and formulae for special medical purposes for infants
13.1.1	영아용 조제식	Infant formulae
13.1.2	성장기용 조제식	Follow-up formulae
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	Formulae for special medical purposes for infants
13.2	영유아용 보충식	Complementary foods for infants and young children
13.3	특수용도 식사요법식품	Dietetic foods intended for special medical purposes
13.4	체중조절용 조제식	Dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	Dietetic foods
13.6	식이보충제	Food supplements
14.0	음료	Beverages
14.1	무알코올 음료	Non-alcoholic beverages
14.1.1	물	Waters
14.1.1.1	천연광천수	Natural mineral waters and source waters

태국 식품첨가물규정 내 식품분류체계		
분류 번호	식품유형 (한국어)	식품유형 (영어)
14.1.1.2	식용 물 및 소다류	Table waters and soda waters
14.1.2	과일 주스 및 채소 주스	Fruit and vegetable juices
14.1.2.1	과일 주스	Fruit juice
14.1.2.2	채소 주스	Vegetable juice
14.1.2.3	농축과일즙	Concentrates for fruit juice
14.1.2.4	농축채소즙	Concentrates for vegetable juice
14.1.3	과일넥타(nectar) 및 채소넥타(nectar)	Fruit and vegetable nectars
14.1.3.1	과일넥타(nectar)	Fruit nectar
14.1.3.2	채소넥타(nectar)	Vegetable nectar
14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액	Concentrates for fruit nectar
14.1.3.4	채소넥타(nectar)농축액	Concentrates for vegetable nectar
14.1.4	향첨가 음료수	Water-based flavoured drinks
14.1.4.1	향첨가 탄산음료수	Carbonated water-based flavoured drinks
14.1.4.2	향첨가 무탄산음료수	Non-carbonated water-based flavoured drinks
14.1.4.3	향첨가 음료 농축 (액상 및 고형)	Concentrates (liquid or solid form) for water-based flavoured drinks
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa
14.2	알코올 음료	Alcoholic beverages
14.2.1	맥주 및 맥아 음료	Beer and malt beverages
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	Cider and perry
14.2.3	와인(wine)	Grape wines
14.2.3.1	스틸 와인	Still grape wine
14.2.3.2	탄산/반탄산 와인	Sparkling and semi-sparkling grape wines
14.2.3.3	알코올강화와인, 포도 리큐어 와인, 스위트 와인	Fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine
14.2.4	포도 외 과일 와인	Wines other than grape
14.2.5	꿀술	Mead
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol
14.2.7	향첨가 알코올음료	Aromatized alcoholic beverages
15.0	즉석조리 사보리	Ready-to-eat savouries
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	Snacks - potato, cereal, flour or starch based
15.2	너트류를 주로 넣어 만든 과자	Snacks - Processed nut or flavoured processed seed based
15.3	생선 또는 어류를 넣어 만든 과자	Snacks - fish based
16.0	조리식품	Prepared foods

〈표〉 태국 유해물질(병원성미생물) 규정 내 식품분류체계

태국 유해물질(병원성미생물) 규정 내 식품분류체계	
식품유형 (한국어)	식품유형 (영어)
영아용 조제유와 영유아를 위한 성장기용 조제식 조제유(분말 및 건조)	Modified Milk for Infants and Follow-up Formula Modified Milk for Infants and Young Children(powder or dried)
영아용 식품과 영유아를 위한 성장기용 조제식(분말 및 건조)	Infant Foods and Follow-up Formula Food for Infant and Young Children(powder or dried)
영유아용 보충식(분말 또는 건조)	Supplementary Foods for Infant and Young Children(powder or dried)
분유	Powder Milk
향첨가우유(건조)	Flavoured Milk (dry)
기타 우유제품(건조)	Other Milk Products (dry)
즉석섭취 우유(저온살균된): 우유	Ready-to-drink milk passed through the heat treatment process by Pasteurization: Cow's Milk
즉석섭취 우유(저온살균된): 향첨가우유	Ready-to-drink milk passed through the heat treatment process by Pasteurization: Flavoured Milk
즉석섭취 우유(저온살균된): 기타 우유제품	Ready-to-drink milk passed through the heat treatment process by Pasteurization: Other Milk Products
즉석섭취 우유(저온살균된): 우유를 제외한 기타 유제품	Ready-to-drink milk passed through the heat treatment process by Pasteurization: Other Milk Products beside cow's milk
치즈: 치즈 수분활성도 ≥ 0.9	Cheese aW ≥ 0.9
치즈: 치즈 수분활성도 0.82-0.9	Cheese aW between 0.82-0.9
치즈: 치즈 수분활성도 ≤ 0.82	Cheese aW ≤ 0.82
크림: 건조크림	Cream: Dried cream
크림: 저온살균된 크림	Cream: Cream which is passed through the heat treatment process by Pasteurization
아이스크림: 우유아이스크림, 변성아이스크림, 혼합아이스크림	Ice Cream: Milk ice cream, modified ice cream, mixed ice cream
아이스크림: 우유아이스크림, 변성아이스크림, 혼합아이스크림(저온살균 열처리 과정을 거친 유체, 분말 및 건조)	Ice Cream: Milk ice cream, modified ice cream, mixed ice cream (fluid form which is passed through the heat treatment process by Pasteurization and powder or dried form)
음료(밀봉포장)	Beverages in Sealed Containers
음용수(밀봉포장)	Drinking Water in Sealed Containers
얼음	Ice
초콜릿	Chocolates
체중조절용 식품	Weight-control Foods
밀봉포장음식	Foods in Sealed Containers

태국 유해물질(병원성미생물) 규정 내 식품분류체계	
식품유형 (한국어)	식품유형 (영어)
대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 양념	Food Seasonings derived from the Hydrolysis or Fermentation of Soy Bean Protein
알칼리보존처리 계란	Alkaline-preserved Eggs
발효우유	Fermented Milk
전해질음료	Electrolyte Drinks
즉석섭취 음료제품(저온살균한 pH 4.3): 음료	Ready-to-drink products which have pH 4.3 and are passed through the heat treatment process by Pasteurization: Beverages
즉석섭취 음료제품(저온살균한 pH 4.3): 차	Ready-to-drink products which have pH 4.3 and are passed through the heat treatment process by Pasteurization: Tea
즉석섭취 음료제품(저온살균한 pH 4.3): 커피	Ready-to-drink products which have pH 4.3 and are passed through the heat treatment process by Pasteurization: Coffee
즉석섭취 음료제품(저온살균한 pH 4.3): 두유	Ready-to-drink products which have pH 4.3 and are passed through the heat treatment process by Pasteurization: Soybean Milk
대두우유(밀봉포장)	Soybean Milk in Sealed Containers
농축/건조 음료	Concentrated or dried beverages
천연광천수	Natural Mineral Water
버터오일	Butter Oil
마가린, 혼합지방, 지방스프레드, 혼합지방스프레드	Margarine, Blends, Fat spreads, and Blended fat spreads
꿀	Honey
잼, 젤리, 마말레이드(밀봉포장)	Jam, Jelly, and Marmalade in Sealed Containers
기(버터)	Ghee
버터	Butter
허브차	Herbal Tea
가공 젤라틴과 젤리 디저트	Processed Gelatin and Jelly Desserts
가공 젤라틴과 젤리 디저트(건조형태 제외)	Processed Gelatin and Jelly Desserts, not in dried form
빵	Bread
현미가루	Husked Rice Flour
비타민 강화쌀	Fortified Rice with Vitamins.
반가공식품: 쌀가루, 면, 중국식 베미첼리, 쌀 베미첼리, 녹두 베미첼리의 페이스트	Semi-processed Foods: Paste of rice flour, Noodle, Chinese vermicelli, Rice vermicelli, Seasoned Mung bean vermicelli
반가공식품: 밀봉포장된 면, 쌀가루, 중국식 베미첼리, 쌀 베미첼리, 녹두 베미첼리 페이스트의 양념	Semi-processed Foods: Seasonings of noodle in sealed containers, Paste of rice flour, Chinese vermicelli, Rice vermicelli, and Mung bean

태국 유해물질(병원성미생물) 규정 내 식품분류체계	
식품유형 (한국어)	식품유형 (영어)
	vermicelli
반가공식품: 양념된 삶은밥과 쌀포리지, 양념된 스프와 스프 (분말 또는 건조 형태)	Semi-processed Foods: Seasoned soft-boiled rice and rice porridge, mildly seasoned soup, and soup(powdered or dried form)
반가공식품: 양념된 스프와 농축 스프 또는 고형 부용	Semi-processed Foods: Mildly seasoned soup, and concentrated soup or Bouillon cubes
반가공식품: 커리와 칠리 페이스트	Curry and chilli pastes
특별용도소스	Some Particular Kinds of Sauces
즉석조리 및 즉석섭취식품: 쿠키, 비스킷, 크래커, 바삭바삭한빵	Ready-to-Cook foods and Ready-to-Eat foods: Cookie, Biscuit, Cracker, Crisp bread
즉석조리 및 즉석섭취식품: 시리얼, 밀가루로 만든 즉석섭취식품	Ready-to-Cook foods and Ready-to-Eat foods: Ready-to-Eat foods made from cereal or flour basis
즉석조리 및 즉석섭취식품: 기타 즉석섭취식품	Ready-to-Cook foods and Ready-to-Eat foods: Other Ready-to-Eat foods
기타식품(부록1의 1-32, 부록2의 1-18에 지정된 식품 이외)	Other food products under 1-32 of Annex 1 both food type and process apart from determined in 1-18 of Annex 2
소스(밀봉포장): 기타 소스	Sauces in Sealed Containers: Other kind of sauces
소스(밀봉포장): 타오츄(발효대두소스)	Sauces in Sealed Containers: Tao Chiew (Fermented soybean)
소스(밀봉포장): 다양한 종류의 소스	Sauces in Sealed Containers: Various kind of sauces

<표> 태국 유해물질(중금속, 화학물질) 규정 내 식품분류체계

태국 유해물질(중금속, 화학물질) 규정 내 식품분류체계	
식품유형 (한국어)	식품유형 (영어)
맥주	Beer
와인 및 스파클링 와인 (포도, 숙성 리큐어)	Wine and Sparkling Wine made from Grapes, and Fermented Liquor
증류주	Distilled Liquor
알칼리보존처리 계란	Alkaline-preserved Eggs
음료 (밀봉포장)	Beverages in sealed container
버터	Butter
치즈	Cheese
초콜릿	Chocolates
신선 액상우유 및 플레인 액상우유	Fresh Plain Fluid cow's milk or Plain Fluid cow's milk
분유	Milk powder
연유	Condensed milk
크림	Genuine cream
건조크림	Dried genuine cream
혼합크림	Mixed cream
건조 혼합크림	Dried mixed cream
모조크림	Imitated cream
건조 모조크림	Dried imitated cream
음용수	Drinking Water
소금	Edible Salt
전해질음료	Electrolyte Drinks
발효우유	Fermented milk
향첨가우유 (액상)	Flavoured milk in liquid form
향첨가우유(분말)	Flavoured milk powder
영아용 식품	Food for infant
영유아용 균일 조제식	Food for uniform formula for infant and small children
식품 (밀폐·밀봉포장)	Food in a Hermetically Sealed Container
식품 (금속 용기 밀폐·밀봉포장)	Food in a Hermetically Sealed Container(Food packed in metal container)
식품 (비금속 용기 밀폐·밀봉포장)	Food in a Hermetically Sealed Container(Food packed in non-metal container)
식품 (밀봉포장)	Food packed in sealed container
대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 양념	Food seasoning derived from hydrolysis or fermentation of soybean protein
영양보충식품	Food supplement
기 (우유, 크림, 버터로 만든)	Ghee made from milk, or cream, or butter

태국 유해물질(중금속, 화학물질) 규정 내 식품분류체계	
식품유형 (한국어)	식품유형 (영어)
모조 기(버터)	Artificial Ghee
기(버터)	Ghee
허브차	Herbal teas
꿀	Honey
식용얼음	Ice manufactured for sales for consumption
아이스크림	Ice cream
아이스크림(건조 및 분말 형태)	Ice cream in dry or powder form
잼, 젤리, 마말레이드	Jam, jelly, and marmalade
마가린, 혼합지방, 지방스프레드, 혼합지방스프레드	Margarine, Blends, Fat spread and Blended fat spreads
영아용 조제유	Modified milk for infant
영유아용 균일 조제 조제유	Modified milk of uniform formula for infant and small children
유지	Oil and fat
기타 유제품	Prescribed other milk products
팜유	Palm Oil
국수류, 쌀국수(꾸어이잡), 밀국수, 쌀 베미첼리 및 녹두 베미첼리	Noodle, a sheet of rice noodle (Guay-Jub), wheat noodle, rice vermicelli and mung bean vermicelli
향신료: 국수류, 쌀국수(꾸어이잡), 밀국수, 쌀 베미첼리 및 녹두 베미첼리용 (밀봉 및 일반용기 포장)	Flavour which is contained in sealed container of noodle, a sheet of rice noodle (Guay-Jub), wheat noodle, rice vermicelli and mung bean vermicelli, or flavour attached to container of noodle, a sheet of rice noodle (Guay-Jub), wheat noodle, rice vermicelli and mung bean vermicelli
카오톰 및 죽 (죽)	Kao Tom and Joke
브로스 및 농축 수프 큐브 (분말 및 건조된 형태)	Broth and concentrated soup in cube, powdered form or dried form
커리 및 커리 페이스트	Curry and curry pastes
소스	Sauce
어린이용 영양보충식품	Supplementary Food for children
차	Tea
발효식초 및 증류식초	Fermented vinegar or distilled vinegar
합성식초	Artificial vinegar
체중조절용 식품	Weight control food

IV. 식품유형 매칭일람표

▪ 식품유형 매칭일람표

- 식품유형 매칭일람표란 조사국의 식품첨가물 및 유해물질규정과 관련하여 분류된 식품유형을 한국의 (신)식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표를 의미함
- 국가 간 식품유형 및 분류가 상이하고 해당국가의 식품유형이 한국식품유형으로 번역되는 과정을 체계화하기 위한 시스템임. 또한, 일관성 있는 데이터베이스 구축을 제시하는 목적으로 만들어짐
- 본 매칭의 관점은 특정 한국식품을 태국으로 수출하고자 하는 경우, 이 특정 한국식품에 가장 유사하게 매칭되는 태국 식품유형을 찾아 해당되는 식품첨가물 및 유해물질규정을 보고 준수하도록 하는 데 있음
- 단, 국가 간 식문화, 정의 및 분류 등의 차이로 인해 1개의 한국 식품유형에 여러 식품유형이 매칭되는 경우가 있음
- 한국 식품유형에 정확하게 매칭되는 태국 식품유형을 찾을 수 없는 경우, 보다 넓은 범위의 식품유형을 매칭하거나 혹은 전체 가공식품으로 범위를 더 넓혀 매칭함
- 매칭일람표의 신뢰성 제고를 위해 15년 이상의 경력이 있는 식품분야 전문가를 대상으로 자문위원회를 구축하고 검수 및 교차검증을 실시함. 그럼에도 매칭일람표는 본 사업의 데이터 구축의 기준을 제시하고자 하는 목적으로만 사용되어야 할 것임

〈표〉 태국 식품첨가물 내 식품유형과의 매칭일람표

한국: 신식품공전			태국: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	식품유형
1. 과자류, 빵류 또는 떡류		과자	05.0	제과류
			05.2.3	누가, 마지팬
			15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자
			15.2	너트류를 주로 넣어 만든 과자
			15.3	생선 또는 어류를 넣어 만든 과자
		캔디류	05.2	제과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함)
			05.2.1	고형캔디
			05.2.2	소프트캔디 및 기타 디저트(카테고리 01.7, 02.4, 04.1.2.9, 06.5 제외)
		추잉껌	05.3	추잉껌
		빵류	07.0	베이커리 제품
	07.1		빵과 달지 않은 구운 과자와 믹스	
	07.1.1		빵과 롤	
	07.1.1.1		이스트로 부풀린 빵	
	07.1.1.2		베이킹 파우더로 부풀린 빵	
	07.1.2		크래커(스위트크래커 제외)	
	07.1.3		기타 달지 않은 빵	
07.1.4	다른 식품의 재료로 들어가는 빵 및 빵 부스러기			
07.1.5	찐빵과 번			
07.1.6	카테고리 07.1.1-07.1.5의 빵, 베이커리 제품 믹스			
07.2	파인베이커리제품와 믹스			
07.2.1	케익, 쿠키, 파이			
07.2.2	기타 파인베이커리제품			
07.2.3	카테고리 07.2.1-07.2.2의 파인베이커리웨어 제품 믹스			
	떡류			
2. 빙과류	2-1. 아이스크림류	아이스크림	01.7	유제품 기반 디저트
		저지방		
		아이스크림	02.4	지방 기반 디저트류
		아이스밀크	03.0	빙과류
		샤베트		
		비유지방		
	2-2. 아이스크림 믹스류	아이스크림믹스	01.7	유제품 기반 디저트
		저지방아이스		
		크림믹스	02.4	지방 기반 디저트류
		아이스밀크믹	03.0	빙과류

한국: 신식품공전			태국: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	식품유형
		스 샤베트믹스 비유지방아이 스크림믹스		
	2-3. 병과	빙과	03.0	빙과류
	2-4. 얼음류	식용얼음 어업용얼음		
3. 코코아가 공품류 또는 초콜릿류	3-1. 코코아가공 품류	코코아매스	05.1	코코아 및 초콜릿(모조초콜릿, 대체품 포함)
		코코아버터	05.1.1	코코아믹스(가루), 코코아 매스와 케이크
코코아분말		05.1.2	코코아믹스(시럽)	
기타 코코아가공품		05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	
			05.1.4	코코아와 초콜릿 제품
	3-2. 초콜릿류	초콜릿	05.1	코코아 및 초콜릿(모조초콜릿, 대체품 포함)
		밀크초콜릿	05.1.4	코코아와 초콜릿 제품
		화이트초콜릿	05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품
		준초콜릿 초콜릿가공품		
4. 당류	4. 당류의 모든 중/세분류는 태국의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 식품유형 ("감미료(꿀 포함)")에 모두 해당됨		11.0	감미료(꿀 포함)
	4-1. 설탕류	설탕	11.1	정제 설탕 및 원당
			11.1.1	백설탕, 무수덱스트로스(dextrose anhydrous), 함수덱스트로스(dextrose monohydrate), 프럭토스(fructose)
			11.1.2	가루설탕과 덱스트로스 분말(dextrose powder)
			11.1.3	연질백설탕, 연질갈색설탕, 포도당 시럽(glucose syrup), 건조 포도당 시럽(dried glucose syrup), 사탕수수 설탕(raw cane sugar)
			11.1.5	경지백당
			11.2	갈색 설탕
			11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽
		기타설탕	11.3	설탕 용액과 시럽
	4-2. 당시럽류	당시럽류	11.1.3.1	식품제조용 건조 포도당시럽
11.1.3.2			식품제조용 포도당시럽	
11.3			설탕 용액과 시럽	

한국: 신식품공전			태국: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	식품유형
	4-3. 올리고당류	올리고당	11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽
		올리고당 가공품		
	4-4. 포도당	포도당	11.1.3.1	식품제조용 건조 포도당시럽
			11.1.3.2	식품제조용 포도당시럽
	4-5. 과당류	과당		
		기타과당		
	4-6. 엿류	물엿		
		기타엿		
4-7. 당류 가공품류	당류가공품류	05.4	장식 및 토평용 스위트소스	
		11.6	식탁용 감미료	
5. 잼류		잼	04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드
		기타잼	04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드
			04.1.2.6	과일 스프레드
			04.2.2.5 12.7	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드 샐러드 및 샌드위치 스프레드
6. 두부류 또는 묵류	두부	06.8	대두식품	
		06.8.3	두부	
	유바	06.8	대두식품	
		06.8.2	두부피	
	가공두부	06.8	대두식품	
		06.8.4	고형두부(semi-dehydrated soybean curd)	
		06.8.4.1	소스에 졸인 고형두부	
		06.8.4.2	튀긴 고형두부	
06.8.4.3		기타 고형두부		
	06.8.5	건조두부		
	06.8.7	발효두부		
묵류				
7. 식용유지류	7. 식용유지류의 모든 중/세분류는 태국의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 식품유형에 모두 해당됨		02.0	유지 및 오일, 에멀션
			02.1	무수 유지 및 오일
	7-1. 식물성유지류	7-1. 식물성유지류의 모든 세분류는 태국의	02.1.2	유지: 식물성 유지

한국: 신식품공전			태국: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	식품유형
		식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 식품유형에 모두 해당됨		
		콩기름 (대두유)		
		옥수수기름 (옥배 유)		
		채종유(유채유 또는 카놀라유)		
		미강유 (현미유)		
		참기름 추출참깨유		
		들기름 추출들깨유		
		홍화유 (사플라워유 또는 잇꽃유)		
		해바라기유		
		목화씨기름 (면실유)		
		땅콩기름 (낙화생유)		
		올리브유		
		팜유 팜올레인유 팜스테아린유 팜핵유		
		야자유		
		고추씨기름		
		기타 식물성유지		
	7-2. 동물성 유지류	7-2 동물성유지류의 모든 세분류는 태국의 식품첨가물규정	02.1.3	유지: 동물성 유지

한국: 신식품공전			태국: 식품첨가물규정 내 식품분류		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	식품유형	
		내 식품분류 중 우측의 식품유형에 모두 해당됨			
		식용우지			
		원료우지			
		식용돈지			
		7-3. 식용유지가 공품	원료돈지		
	기타 동물성유지				
	혼합식용유		02.1.2	유지: 식물성 유지	
	향미유		02.1.2	유지: 식물성 유지	
	가공유지		02.1.2	유지: 식물성 유지	
			02.1.3	유지: 동물성 유지	
	쇼트닝		02.1.2	유지: 식물성 유지	
			02.1.3	유지: 동물성 유지	
	마가린류		02.1.2	유지: 식물성 유지	
			02.1.3	유지: 동물성 유지	
	모조치즈		02.1.2	유지: 식물성 유지	
식물성크림	02.1.2	유지: 식물성 유지			
기타 식용유지가공품	02.1.2	유지: 식물성 유지			
	02.1.3	유지: 동물성 유지			
	02.2	WO 에멀션			
	02.2.2	유지방 스프레드			
		02.3	OW 에멀션		
		02.4	지방 기반 디저트류		
8. 면류	생면		06.4	파스타와 국수류	
			06.4.1	생파스타와 국수류	
			06.4.1.1	조리가공공정을 거치지 않은 생파스타와 국수류	
			06.4.1.2	조리가공공정을 거친 생파스타와 국수류	
	숙면		06.4	파스타와 국수류	
	건면		06.4	파스타와 국수류	
			06.4.2	건조 파스타, 국수류	
		06.4.2.1	조리가공공정을 거치지 않은 건조 파스타, 국수류		
		06.4.2.2	조리가공공정을 거친 건조 파스타와 국수류		
유탕면		06.4	파스타와 국수류		
9. 음료류	9-1. 다류	침출차	14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	

한국: 신식품공전			태국: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	식품유형
		액상차	14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료
		고형차	14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료
	9-2. 커피	커피	14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료
	9-3. 과일·채소류 음료	농축과·채즙 과·채주스	14.1.2	과일 주스 및 채소 주스
			14.1.2.1	과일 주스
			14.1.2.2	채소 주스
			14.1.2.3	농축과일즙
			14.1.2.4	농축채소즙
			14.1.3	과일넥타(nectar) 및 채소넥타(nectar)
			14.1.3.1	과일넥타(nectar)
			14.1.3.2	채소넥타(nectar)
			14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액
			14.1.3.4	채소넥타(nectar)농축액
	9-4. 탄산음료류	탄산음료 탄산수	14.1.4.1	향첨가 탄산음료수
	9-5. 두유류	원액두유 가공두유	06.8.1	두유
	9-6. 발효음료류	유산균음료	14.0	음료
		효모음료	14.1	무알코올 음료
		기타발효음료		
	9-7. 인삼, 홍삼음료	인삼, 홍삼음료	14.0 14.1	음료 무알코올 음료
		9-8. 기타음료	혼합음료 음료베이스	14.0
	14.1			무알코올 음료
	14.1.4			향첨가 음료수
	14.1.4.2			향첨가 무탄산음료수
			14.1.4.3	향첨가 음료 농축 (액상 및 고형)
10. 특수용도 식품	10. 특수용도식품의 모든 중/세분류는 태국의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 식품유형에 모두 해당됨		13.0	특수영양식품
	10-1. 조제유류	영아용 조제유 성장기용		

한국: 신식품공전			태국: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	식품유형
		조제유		
	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	13.1 13.1.1	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영아용 특수용도 조제식 영아용 조제식
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	13.1 13.1.2	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영아용 특수용도 조제식 성장기용 조제식
	10-4. 영·유아용 곡류 조제식	영·유아용곡류 조제식	13.1 13.1.1	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영아용 특수용도 조제식 영아용 조제식
	10-5. 기타 영·유아식	기타영·유아식	13.1 13.1.1 13.2	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영아용 특수용도 조제식 영아용 조제식 영유아용 보충식
	10-6. 특수의료용 도등 식품	환자용식품 선천성 대사질환자용 식품 유단백알레르 기영·유아용특 수조제식품	13.1 13.1.3 13.3	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영아용 특수용도 조제식 영아용 특수용도 조제식 특수용도 식사요법식품
	10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품	13.4 13.5	체중조절용 조제식 다이어트식품(식사요법식품)
	10-8. 임산·수유부 용식품	임산·수유부용 식품		
11. 장류		한식메주	12.0	소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품
		개량메주	12.9 12.9.1 12.9.2 12.9.2.1	대두 추출 조미료와 콘디멘트 대두 발효제품 (된장, 미소 등) 대두 소스 발효 대두 소스
		한식간장	12.0	소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품
		양조간장	12.9.2	대두 소스
		산분해간장	12.9.2.1	발효 대두 소스
	효소분해간장			
	혼합간장			
	한식된장	12.0	소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품	

한국: 신식품공전			태국: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	식품유형
		된장	12.9	대두 추출 조미료와 콘디멘트
			12.9.1	대두 발효제품 (된장, 미소 등)
			12.9.2	대두 소스
			12.9.2.1	발효 대두 소스
		고추장	12.0	소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품
			12.9	대두 추출 조미료와 콘디멘트
			12.9.1	대두 발효제품 (된장, 미소 등)
			12.9.2	대두 소스
			12.9.2.1	발효 대두 소스
		춘장	12.0	소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품
			12.9	대두 추출 조미료와 콘디멘트
			12.9.1	대두 발효제품 (된장, 미소 등)
			12.9.2	대두 소스
			12.9.2.1	발효 대두 소스
		청국장	12.0	소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품
			12.9	대두 추출 조미료와 콘디멘트
			12.9.1	대두 발효제품 (된장, 미소 등)
			12.9.2	대두 소스
			12.9.2.1	발효 대두 소스
		혼합장	12.0	소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품
			12.9	대두 추출 조미료와 콘디멘트
			12.9.1	대두 발효제품 (된장, 미소 등)
			12.9.2	대두 소스
			12.9.2.1	발효 대두 소스
12.9.2.2	비발효된 대두 소스			
기타장류	12.0	소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품		
	12.9	대두 추출 조미료와 콘디멘트		
	12.9.1	대두 발효제품 (된장, 미소 등)		
	12.9.2	대두 소스		
	12.9.2.1	발효 대두 소스		
	12.9.2.2	비발효된 대두 소스		
	12.9.2.3	기타 대두 소스(카테고리 12.9.2.1과 12.9.2.2를 제외)		
	12.10	대두 이외 단백질 제품		
12. 조미식품	12-1. 식초	발효식초	12.3	식초
		희석초산		
	12-2. 소스류	소스	12.0	소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품
		마요네즈 토마토케첩	12.2 12.2.2	허브, 향신료, 조미료와 콘디멘트 조미료와 콘디멘트

한국: 신식품공전			태국: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	식품유형
		복합조미식품	12.4	머스타드
			12.5	수프와 브로스
			12.5.1	즉석조리 수프와 브로스
			12.5.2	수프와 브로스 믹스
			12.6	소스류
			12.6.1	에멀션 소스와 딥
			12.6.2	비에멀션 소스
			12.6.3	소스에 혼합하는 재료나 그레이비소스(gravies)
			12.6.4	맑은 소스로 물이 주 재료인 것. 어간장, 굴소스 등
			12-3. 카레(커리)	카레(커리)분 카레(커리)
12-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루 실고추			
12-5. 향신료 가공품	천연향신료 향신료조제품	12.0	소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품	
		12.2	허브, 향신료, 조미료와 콘디멘트	
		12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	
12-6. 식염	천일염 재제소금 (재제조소금) 태움·용용소금 정제소금 기타소금 가공소금	12.0	소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드와 단백질 제품	
		12.1	소금 및 소금 대체품	
		12.1.1	소금	
		12.1.2	소금 대체품	
13. 절임류 또는 조림류	13-1. 김치류	김치속 김치		
	13-2. 절임류	절임식품 당절임	04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일
			04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일
			04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일
		04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	
13-3. 조림류	조림류			
14. 주류		탁주	14.2	알코올 음료
		약주	14.2	알코올 음료
		청주	14.2	알코올 음료

한국: 신식품공전			태국: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	식품유형
		맥주	14.2	알코올 음료
			14.2.1	맥주 및 맥아 음료
		과실주	14.2	알코올 음료
			14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)
			14.2.3	와인(wine)
			14.2.3.1	스틸 와인
			14.2.3.2	탄산/반탄산 와인
			14.2.3.3	알코올강화와인, 포도 리큐어 와인, 스위트 와인
		소주	14.2	알코올 음료
			14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주
		위스키	14.2	알코올 음료
			14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주
		브랜디	14.2	알코올 음료
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주			
일반증류주	14.2	알코올 음료		
	14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주		
리큐르	14.2	알코올 음료		
	14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주		
기타 주류	14.2	알코올 음료		
	14.2.5	꿀술		
		14.2.7	향첨가 알코올음료	
주정	14.2	알코올 음료		
	14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주		
15. 농산가공 식품류	15-1. 전분류	전분 전분가공품	06.2	밀가루 및 전분
			06.2.2	전분
			06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트
			06.6	배터(튀김반죽)
			15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자
	15-2. 밀가루 류	밀가루 영양강화 밀가루	06.2	밀가루 및 전분
			06.2.1.	밀가루
	15-3. 땅콩 또는 견과류 가공품류	땅콩 버터 땅콩 또는 견과류가공품류	15.2	너트류를 주로 넣어 만든 과자
	15-4. 시리얼류	시리얼류	06.3	시리얼: 아침식사대용

한국: 신식품공전			태국: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	식품유형
	15-5. 찌쌀	찌쌀	06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품
	15-6. 효소식품	효소식품		
	15-7. 기타 농산가공품	과·채가공품 곡류가공품 서류가공품 기타 농산가공품	04.1.1.3	과일가공품: 껍질을 제거하고 손질한 생과일
			04.1.2	가공처리한 과일
			04.1.2.2	과일가공품: 건조 과일
			04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 꺾레, 토핑 등 과일 가공품
			04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류
			04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료
			04.1.2.12	과일가공품: 조리 과일
			04.2	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗
			04.2.1.3	껍질을 벗기거나 자른 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗
			04.2.2	가공채소(버섯,균류,뿌리열매,덩이식물,콩과,알로에베라),해조류,견과류,씨앗류
			04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗
			04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗
			04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 꺾레 및 스프레드
			04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프 및 2차가공재료
			04.2.2.7	발효 채소, 해조류
			04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류
			06.0	곡류 및 곡류제품
			06.1	통, 부스러진, 플레이크 곡류 및 곡물
			06.8	대두식품
06.8.2	두부피			
06.8.6	발효콩			
06.8.8	기타 대두 식품			
16. 식육가공 품	16-1. 햄류	햄	08.0	육류 및 식육가공품
		생햄	8.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)
		프레스햄	08.2.1	비가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)
			08.2.1.1	큐어링(소금 포함) 비가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)
			08.2.1.3	숙성 비가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)
			08.2.2	가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)
	16-2. 소시지 류	소시지	08.0	육류 및 식육가공품
		발효소시지	08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육

한국: 신식품공전			태국: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	식품유형
		혼합소시지	08.3.1 08.3.1.1 08.3.1.2 08.3.1.3 08.3.2 08.3.3	비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육 큐어링(소금 포함) 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육 큐어링(소금 포함) 건조 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육 숙성 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육 가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육 냉동 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육
	16-3. 베이컨 류	베이컨류	08.0 8.2 08.2.2	육류 및 식육가공품 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분) 가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)
	16-4. 건조저장육류	건조저장육류	08.0 8.2 08.2.1.2 08.3.1.2	육류 및 식육가공품 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분) 큐어링(소금 포함) 건조 비가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분) 큐어링(소금 포함) 건조 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육
	16-5. 양념육 류	양념육 분쇄가공육제품 갈비가공품 천연케이싱	08.0 8.2 08.3 08.3.1 08.3.1.1 08.3.1.2 08.3.1.3 08.3.2 08.3.3 08.4	육류 및 식육가공품 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분) 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육 큐어링(소금 포함) 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육 큐어링(소금 포함) 건조 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육 숙성 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육 가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육 냉동 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육 케이싱
	16-6. 식육추출가공품	식육추출가공품	08.0	육류 및 식육가공품
	16-7. 식육함유가공품	식육함유가공품	08.0 08.1.1 08.1.2 8.2	육류 및 식육가공품 생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분) 분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)
	16-8. 포장육	포장육	08.0 08.1.1	육류 및 식육가공품 생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)

한국: 신식품공전			태국: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	식품유형
			08.1.2 8.2 08.2.3	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분) 냉동 가공육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)
17. 알가공품류	17-1. 알가공품	전란액 난황액 난백액 전란분 난황분 난백분 알가열제품	10.0 10.2 10.2.1 10.2.2 10.2.3 10.3	계란가공품: 계란, 계란 가공품 계란가공품: 계란 가공품 계란가공품: 액상전란 계란가공품: 냉동전란 계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란 계란가공품: 보존처리된 계란
	17-2. 알함유 가공품	알함유가공품	10.0 10.4	계란가공품: 계란, 계란 가공품 계란가공품: 계란 기반 디저트
18. 유가공품	18-1. 우유류	우유 환원유	01.0	유제품
			01.1	우유류
			01.1.1	우유 (플레인)
	18-2. 가공유류	강화우유 유산균첨가우유 유당분해우유 가공유	01.0	유제품
			01.1	우유류
			01.1.2	우유: 기타우유 (플레인)
			01.1.4	향첨가 우유음료
	18-3. 산양유	산양유	01.0 01.1	유제품 우유류
	18-4. 발효유류	발효유 농후발효유 크림발효유 농후크림발효유 발효버터유 발효유분말	01.0	유제품
			01.1	우유류
			01.1.2	우유: 기타우유 (플레인)
			01.1.3	버터밀크 (플레인)
01.2			발효유 (플레인)	
01.2.1			발효유 (플레인)	
01.2.1.1			발효우유(플레인), 비열처리	
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리			
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)			
18-5. 버터유	버터유	01.0	유제품	
		01.1	우유류	
		01.1.3	버터밀크 (플레인)	
18-6. 농축유류	농축우유 탈지농축우유 가당연유	01.0	유제품	
		01.1	우유류	
		01.3	연유제품 (플레인)	

한국: 신식품공전			태국: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	식품유형
		가당탈지연유 가공연유	01.3.1	연유 (플레인)
	18-7. 유크림류	유크림 가공유크림	01.0 01.3.2 01.4 01.4.1 01.4.2 01.4.3 01.4.4	유제품 음료 화이트너 크림 및 유사제품(플레인) 저온 살균 크림 (플레인) 살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림 (플레인) 응고크림 (플레인) 유사크림
	18-8. 버터류	버터 가공버터 버터오일	01.0 02.1.1 02.2 02.2.1	유제품 버터오일(butter oil), anhydrous milkfat, ghee WO 에멀션 버터
	18-9. 치즈류	자연치즈 가공치즈	01.0 01.6 01.6.1 01.6.2 01.6.2.1 01.6.2.2 01.6.2.3 01.6.3 01.6.4 01.6.4.1 01.6.4.2 01.6.5 01.6.6	유제품 치즈 및 유사제품 숙성시키지 않은 치즈 숙성치즈 숙성치즈 (껍질 포함) 숙성치즈 껍질 치즈분말 유청치즈 가공치즈 플레인 가공치즈 향첨가 가공치즈 (과일, 채소, 고기 함유) 치즈 유사제품 유청 단백질 치즈
	18-10. 분유류	전지분유 탈지분유 가당분유 혼합분유	01.0 01.5 01.5.1 01.5.2	유제품 우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인) 우유 분말 및 크림 분말 (플레인) 우유분말 및 크림분말 유사제품
	18-11. 유청류	유청 농축유청 유청단백분말	01.0 01.8 01.8.1 01.8.2	유제품 유청 및 유청제품(유청치즈 제외) 유청 및 유청 제품(액체류) 유청 및 유청 제품(분말류)
	18-12. 유당	유당	01.0 11.1.4	유제품 락토스(lactose)
	18-13.	유단백가수분	01.0	유제품

한국: 신식품공전			태국: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	식품유형
	유단백가수 분해식품	해식품		
19. 수산가공 식품류	19-1. 어육 가공품류	어육살	09.0	어류: 어류 및 어류 제품
		연육	09.2	수산가공품: 가공 어류 및 어류 제품
		어육반제품	09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품
		어묵	09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품
		어육소시지	09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품
		기타 어육가공품		
	19-2. 젓갈류	젓갈	09.0	어류: 어류 및 어류 제품
		양념젓갈	09.2	수산가공품: 가공 어류 및 어류 제품
		액젓	09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품
		조미액젓	09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품
			09.3.1	어류가공품: 식초나 와인에 절인 어류 및 어류 제품
			09.3.2	어류가공품: 염장 어류 및 어류 제품
	09.3.4		어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품(09.3.1 - 09.3.3 제외)	
	19-3. 건포류	조미건어포	09.0	어류: 어류 및 어류 제품
		건어포	09.2	수산가공품: 가공 어류 및 어류 제품
		기타 건포류	09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품
	19-4. 조미김	조미김	04.2	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗
			04.2.2	가공채소(버섯,균류,뿌리열매,덩이식물,콩과,알로에베라),해조류,견과류,씨앗류
04.2.2.2			건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	
04.2.2.8			조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	
19-5. 한천	한천	04.2	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	
		04.2.2	가공채소(버섯,균류,뿌리열매,덩이식물,콩과,알로에베라),해조류,견과류,씨앗류	
		04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	
		04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	
19-6. 기타 수산물가공 품	기타 수산물가공품	09.0	어류: 어류 및 어류 제품	
		09.2	수산가공품: 가공 어류 및 어류 제품	
		09.2.4	어류: 조리하거나 튀긴 어류 및 어류 제품	

한국: 신식품공전			태국: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	식품유형
			09.2.4.1 09.2.4.2 09.2.4.3 09.2.5 09.3.3 09.4 15.3	어류: 조리된 어류 및 어류 제품 수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류 어류: 튀긴 어류 및 어류 제품 어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품 어란류: 캐비어 및 기타 어류 알 제품 어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품 생선 또는 어류를 넣어 만든 과자
20. 동물성가 공식품류	20-1. 기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알 기타동물성가 공식품		
	20-2. 곤충 가공식품	곤충가공식품		
	20-3. 자라 가공식품	자라분말 자라분말제품 자라유제품		
	20-4. 추출 가공식품	추출가공식품		
21. 벌꿀 및 화분 가공품	21-1. 벌꿀류	벌집꿀 벌꿀 사양벌집꿀 사양벌꿀	11.5	꿀
	21-2. 로알젤리류	로알젤리 로알젤리제품		
	21-2. 화분식품	가공화분 화분함유제품		
22. 즉석식품류	22-1. 생식류	생식제품 생식함유제품		
	22-2. 즉석섭취·편 의식품류	즉석섭취식품	06.4.3	조리 파스타와 국수류
		신선편의식품	12.5.1	즉석조리 수프와 브로스
		즉석조리식품	15.0 16.0	즉석조리 사보리 조리식품
22-3. 만두류	만두 만두피			

한국: 신식품공전			태국: 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류 번호	식품유형
23. 기타 식품류	23-1. 효모식품	효모식품	12.8	이스트류
	23-2. 기타가공품	기타가공품	13.6 14.1.1 14.1.1.1 14.1.1.2	식이보충제 물 천연광천수 식용 물 및 소다류
24. 그외분류	장기보존식 품	병통조림식품	04.1.2.4 04.2.2.4 09.4	과일가공품: 과일 통조림 통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류 어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품
		레토르트식품	04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류
		냉동식품		
	식품원료	식물성 원료		
		동물성 원료		
그외 분류	그외 분류			
'식품의 기준 및 규격'에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 구분하였으며, at KATI에도 올라가 있음.				
식품첨가물규정 내 식품유형 중 원물과 식품첨가물에 해당하는 품목 제외함				

〈표〉 태국 유해물질규정(병원성미생물) 내 식품분류와의 매칭일람표

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(병원성미생물) 규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형
1. 과자류, 빵류 또는 떡류		과자	즉석조리 및 즉석섭취식품: 쿠키, 비스킷, 크래커, 바삭바삭한빵
		캔디류	
		추잉껌	
		빵류	빵
		떡류	
2. 빙과류	2-1. 아이스크림류	아이스크림	아이스크림: 우유아이스크림, 변성아이스크림, 혼합아이스크림
		저지방 아이스크림	아이스크림: 우유아이스크림, 변성아이스크림, 혼합아이스크림(저온살균 열처리 과정을 거친 유체, 분말 및 건조)
		아이스밀크	
		샤베트 비유지방아이스크림	
	2-2. 아이스크림믹스류	아이스크림믹스	아이스크림: 우유아이스크림, 변성아이스크림, 혼합아이스크림
		저지방 아이스크림믹스	아이스크림: 우유아이스크림, 변성아이스크림, 혼합아이스크림(저온살균 열처리 과정을 거친 유체, 분말 및 건조)
		아이스밀크믹스	
		샤베트믹스 비유지방아이스크림믹스	
2-3. 빙과	빙과		
2-4. 얼음류	식용얼음	얼음	
	어업용얼음		
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류	3-1. 코코아가공품류	코코아매스	
		코코아버터	
		코코아분말	
		기타	
		코코아가공품	
	3-2. 초콜릿류	초콜릿	초콜릿
밀크초콜릿 화이트초콜릿			

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(병원성미생물) 규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형	
		준초콜릿 초콜릿가공품		
4. 당류	4-1. 설탕류	설탕 기타설탕		
	4-2. 당시럽류	당시럽류		
	4-3. 올리고당류	올리고당 올리고당가공품		
	4-4. 포도당	포도당		
	4-5. 과당류	과당 기타과당		
		4-6. 엿류	물엿 기타엿 텍스트린	
	4-7. 당류 가공품류		당류가공품류	
5. 잼류		잼 기타잼	잼, 젤리, 마멀레이드(밀봉포장) 잼, 젤리, 마멀레이드(밀봉포장)	
	6. 두부류 또는 묵류	두부 유바 가공두부 묵류		
7. 식용유지류		7-1. 식물성 유지류	콩기름(대두유) 옥수수기름 (옥배 유) 채종유(유채유 또는 카놀라유) 미강유(현미유) 참기름 추출참깨유 들기름 추출들깨유 홍화유(사플라워 유 또는 잇꽃유) 해바라기유 목화씨기름 (면실유)	

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(병원성미생물) 규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형	
		땅콩기름 (낙화생유)		
		올리브유		
		팜유 팜올레인유 팜스테아린유 팜핵유		
		야자유		
		고추씨기름		
		기타식물성유지		
		7-2. 동물성 유지류	식용우지 원료우지	
			식용돈지 원료돈지	
	기타동물성유지			
	7-3. 식용유지 가공품		혼합식용유	
		향미유		
		가공유지	마가린, 혼합지방, 지방스프레드, 혼합지방스프레드	
		쇼트닝	마가린, 혼합지방, 지방스프레드, 혼합지방스프레드	
		마가린류	마가린, 혼합지방, 지방스프레드, 혼합지방스프레드	
		모조치즈		
		식물성크림		
		기타 식용유지가공품	마가린, 혼합지방, 지방스프레드, 혼합지방스프레드	
	8. 면류		생면	반가공식품: 쌀가루, 면, 중국식 베미첼리, 쌀 베미첼리, 녹두 베미첼리의 페이스트
			숙면	반가공식품: 쌀가루, 면, 중국식 베미첼리, 쌀 베미첼리, 녹두 베미첼리의 페이스트
			건면	반가공식품: 쌀가루, 면, 중국식 베미첼리, 쌀 베미첼리, 녹두 베미첼리의 페이스트
유당면			반가공식품: 쌀가루, 면, 중국식 베미첼리, 쌀 베미첼리, 녹두 베미첼리의 페이스트	
9. 음료류	9-1. 다류	침출차	허브차	
		액상차	허브차 즉석섭취 음료제품(저온살균한 pH 4.3): 차	
		고형차	허브차	
	9-2. 커피	커피	즉석섭취 음료제품(저온살균한 pH 4.3): 커피	

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(병원성미생물) 규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형
	9-3. 과일·채소류 음료	농축과·채즙 과·채주스 과·채음료	음료(밀봉포장) 즉석섭취 음료제품(저온살균한 pH 4.3): 음료 농축/건조 음료
	9-4. 탄산음료류	탄산음료 탄산수	음료(밀봉포장) 즉석섭취 음료제품(저온살균한 pH 4.3): 음료
	9-5. 두유류	원액두유 가공두유	음료(밀봉포장) 즉석섭취 음료제품(저온살균한 pH 4.3): 두유 두유(밀봉포장)
	9-6. 발효음료류	유산균음료 효모음료 기타발효음료	음료(밀봉포장) 즉석섭취 음료제품(저온살균한 pH 4.3): 음료
	9-7. 인삼, 홍삼음료	인삼, 홍삼음료	음료(밀봉포장) 즉석섭취 음료제품(저온살균한 pH 4.3): 음료
	9-8. 기타음료	혼합음료 음료베이스	음료(밀봉포장) 전해질음료 즉석섭취 음료제품(저온살균한 pH 4.3): 음료 농축/건조 음료
10. 특수용도식품	10-1. 조제유류	영아용 조제유 성장기용 조제유	영아용 조제유와 영유아를 위한 성장기용 조제식 조제유(분말 및 건조)
	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	영유아용 보충식(분말 또는 건조) 영아용 식품과 영유아를 위한 성장기용 조제식(분말 및 건조)
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	영유아용 보충식(분말 또는 건조) 영아용 식품과 영유아를 위한 성장기용 조제식(분말 및 건조)
	10-4. 영·유아용 곡류 조제식	영·유아용곡류조 제식	영유아용 보충식(분말 또는 건조) 영아용 식품과 영유아를 위한 성장기용 조제식(분말 및 건조)
	10-5. 기타 영·유아식	기타영·유아식	영유아용 보충식(분말 또는 건조) 영아용 식품과 영유아를 위한 성장기용 조제식(분말 및 건조)
	10-6. 특수의료용 도등 식품	환자용식품 선천성 대사질환자용 식품	

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(병원성미생물) 규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형
		유단백알레르기 영·유아용특수조 제식품	
	10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품	체중조절용 식품
	10-8. 임산·수유부 용식품	임산·수유부용 식품	
11. 장류		한식메주 개량메주	대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 양념
		한식간장 양조간장 산분해간장 효소분해간장 혼합간장	대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 양념
		한식된장 된장	대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 양념
		고추장	대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 양념
		춘장	대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 양념
		청국장	대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 양념
		혼합장	대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 양념
		기타장류	대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 양념
12. 조미식품	12-1. 식초	발효식초 희석초산	
	12-2. 소스류	소스 마요네즈 토마토케첩 복합조미식품	특별용도소스 소스(밀봉포장): 기타 소스 소스(밀봉포장): 타오츄(발효대두소스) 소스(밀봉포장): 다양한 종류의 소스 반가공식품: 밀봉포장된 면, 쌀가루, 중국식 베미첼리, 쌀 베미첼리, 녹두 베미첼리 페이스트의 양념
	12-3. 카레(커리)	카레(커리)분 카레(커리)	반가공식품: 커리와 칠리 페이스트
	12-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루 실고추	

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(병원성미생물) 규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형
	12-5. 향신료 가공품	천연향신료 향신료조제품	
	12-6. 식염	천일염 재제소금 (재제조소금) 태움·용융소금 정제소금 기타소금 가공소금	
13. 절임류 또는 조림류	13-1. 김치류	김치속 김치	
	13-2. 절임류	절임식품 당절임	
	13-3. 조림류	조림류	
14. 주류		탁주	
		약주	
		청주	
		맥주	
		과실주	
		소주	
		위스키	
		브랜디	
		일반증류주	
		리큐르	
		기타 주류	
15. 농산가공식품류	15-1. 전분류	전분 전분가공품	
	15-2 밀가루류	밀가루 영양강화 밀가루	
	15-3. 땅콩 또는 견과류 가공품류	땅콩 버터 땅콩 또는 견과류가공품류	
	15-4. 시리얼류	시리얼류	즉석조리 및 즉석섭취식품: 시리얼, 밀가루로 만든 즉석섭취식품
	15-5. 찌쌀	찌쌀	

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(병원성미생물) 규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형
	15-6. 효소식품	효소식품	
	15-7. 기타 농산가공품	과·채가공품 곡류가공품 서류가공품 기타 농산가공품	현미가루 비타민 강화쌀 즉석조리 및 즉석섭취식품: 시리얼, 밀가루로 만든 즉석섭취식품
16. 식육가공품	16-1. 햄류	햄 생햄 프레스햄	
	16-2. 소시지류	소시지 발효소시지 혼합소시지	
	16-3. 베이컨류	베이컨류	
	16-4. 건조저장육류	건조저장육류	
	16-5. 양념육류	양념육 분쇄가공육제품 갈비가공품 천연케이싱	
	16-6. 식육추출 가공품	식육추출가공품	
	16-7. 식육함유 가공품	식육함유가공품	
	16-8. 포장육	포장육	
17. 알가공품류	17-1. 알가공품	전란액 난황액 난백액 전란분 난황분 난백분 알가열제품	알칼리보존처리 계란
	17-2. 알함유	알함유가공품	

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(병원성미생물) 규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형
	가공품		
18. 유가공품	18-1. 우유류	우유 환원유	즉석섭취 우유(저온살균된): 우유
	18-2. 가공우유류	강화우유 유산균첨가우유 유당분해우유 가공유	즉석섭취 우유(저온살균된): 향첨가우유
	18-3. 산양유	산양유	즉석섭취 우유(저온살균된): 기타 우유제품
	18-4. 발효유류	발효유 농후발효유 크림발효유 농후크림발효유 발효버터유 발효유분말	즉석섭취 우유(저온살균된): 기타 우유제품 발효우유
	18-5. 버터유	버터유	즉석섭취 우유(저온살균된): 기타 우유제품
	18-6. 농축유류	농축우유 탈지농축우유 가당연유 가당탈지연유 가공연유	즉석섭취 우유(저온살균된): 기타 우유제품
	18-7. 유크림류	유크림 가공유크림	즉석섭취 우유(저온살균된): 우유를 제외한 기타 유제품 크림: 건조크림 크림: 저온살균된 크림
	18-8. 버터류	버터 가공버터 버터오일	즉석섭취 우유(저온살균된): 우유를 제외한 기타 유제품 버터오일 기(버터) 버터
	18-9. 치즈류	자연치즈 가공치즈	즉석섭취 우유(저온살균된): 우유를 제외한 기타 유제품 치즈: 치즈 수분활성도 ≥ 0.9 치즈: 치즈 수분활성도 0.82-0.9 치즈: 치즈 수분활성도 ≤ 0.82
	18-10. 분유류	전지분유 탈지분유	분유 향첨가우유(건조)

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(병원성미생물) 규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형
		가당분유 혼합분유	기타 우유제품(건조)
	18-11. 유청류	유청 농축유청 유청단백분말	즉석섭취 우유(저온살균된): 우유를 제외한 기타 유제품
	18-12. 유당	유당	즉석섭취 우유(저온살균된): 우유를 제외한 기타 유제품
	18-13. 유단백가수 분해식품	유단백가수분해 식품	즉석섭취 우유(저온살균된): 우유를 제외한 기타 유제품
19. 수산가공식품류	19-1. 어육 가공품류	어육살 연육 어육반제품 어묵 어육소시지 기타 어육가공품	
		19-2. 젓갈류	젓갈 양념젓갈 액젓 조미액젓
	19-3. 건포류	조미건어포 건어포 기타 건포류	
		19-4. 조미김	조미김
	19-5. 한천	한천	
	19-6. 기타 수산물 가공품	기타 수산물가공품	
	20. 동물성 가공식품류	20-1. 기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알 기타 동물성가공식품
20-2. 곤충 가공식품			곤충가공식품
20-3. 자라		자라분말	

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(병원성미생물) 규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형
	가공식품	자라분말제품 자라유제품	
	20-4. 추출 가공식품	추출가공식품	가공 젤라틴과 젤리 디저트 가공 젤라틴과 젤리 디저트(건조형태 제외)
21. 벌꿀 및 화분가공품	21-1. 벌꿀류	벌집꿀 벌꿀 사양벌집꿀 사양벌꿀	꿀
		21-2. 로얄젤리류	로얄젤리 로얄젤리제품
	21-2. 화분식품	가공화분 화분함유제품	
22. 즉석식품류	22-1. 생식류	생식제품 생식함유제품	
	22-2. 즉석섭취· 편의식품류	즉석섭취식품 신선편의식품 즉석조리식품	밀봉포장음식 즉석조리 및 즉석섭취식품: 쿠키, 비스킷, 크래커, 바삭바삭한빵 즉석조리 및 즉석섭취식품: 시리얼, 밀가루로 만든 즉석섭취식품 즉석조리 및 즉석섭취식품: 기타 즉석섭취식품 반가공식품: 양념된 스프와 농축 스프 또는 고형 부용 즉석조리 및 즉석섭취식품: 시리얼, 밀가루로 만든 즉석섭취식품 반가공식품: 양념된 삶은밥과 쌀포리지, 양념된 스프와 스프 (분말 또는 건조 형태)
		22-3. 만두류	만두 만두피
23. 기타식품류	23-1. 효모식품	효모식품	
	23-2. 기타가공품	기타가공품	음용수(밀봉포장) 천연광천수 기타식품(부록1의 1-32, 부록2의 1-18에 지정된 식품 이외)
24. 그외분류	장기보존 식품	병통조림식품	밀봉포장음식
		레토르트식품	밀봉포장음식
		냉동식품	밀봉포장음식

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(병원성미생물) 규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형
	식품원료	식물성 원료	
		동물성 원료	
	그외 분류	그외 분류	
<p>'식품의 기준 및 규격'에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 구분하였으며, at KATI에도 올라가 있음.</p>			
<p>*유해물질(병원성미생물)규정 내 식품유형 중 원물에 해당하는 품목 제외</p>			

〈표〉 태국 유해물질규정(중금속, 화학물질) 내 식품분류와의 매칭일람표

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(중금속, 화학물질) 규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류(식품유형)	식품유형
1. 과자류, 빵류 또는 떡류		과자	
		캔디류	
		추잉껌	
		빵류	
		떡류	
2. 빙과류	2-1. 아이스크림류	아이스크림	아이스크림
		저지방아이스크림	
		아이스밀크	
		샤베트	
		비유지방아이스크림	
	2-2. 아이스크림믹스류	아이스크림믹스	아이스크림
		저지방 아이스크림믹스	아이스크림(건조 및 분말 형태)
아이스밀크믹스			
	샤베트믹스		
	비유지방아이스크림믹스		
2-3. 빙과	빙과		
2-4. 얼음류	식용얼음	식용얼음	
	어업용얼음		
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류	3-1. 코코아가공품류	코코아매스	
		코코아버터	
		코코아분말	
		기타 코코아가공품	
3-2. 초콜릿류	초콜릿	초콜릿	
	밀크초콜릿		
	화이트초콜릿		
	준초콜릿		
	초콜릿가공품		
4. 당류	4-1. 설탕류	설탕	
		기타설탕	
	4-2. 당시럽류	당시럽류	
	4-3. 올리고당류	올리고당	
		올리고당가공품	
	4-4. 포도당	포도당	

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(중금속, 화학물질) 규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류(식품유형)	식품유형
	4-5. 과당류	과당	
		기타과당	
	4-6. 엿류	물엿	
		기타엿	
		덱스트린	
	4-7. 당류 가공품류	당류가공품류	
	5. 잼류		잼
		기타잼	잼, 젤리, 마멀레이드
6. 두부류 또는 목류		두부	
		유바	
		가공두부	
		목류	
7. 식용유지류	7-1. 식물성 유지류	콩기름(대두유)	유지
		옥수수기름(옥배유)	유지
		채종유(유채유 또는 카놀라유)	유지
		미강유(현미유)	유지
		참기름 추출참깨유	유지
		들기름 추출들깨유	유지
		홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)	유지
		해바라기유	유지
		목화씨기름(면실유)	유지
		땅콩기름(낙화생유)	유지
		올리브유	유지
		팜유 팜올레인유 팜스테아린유 팜핵유	유지 팜유
		야자유	유지
	고추씨기름	유지	
	기타식물성유지	유지	
	7-2. 동물성 유지류	식용우지 원료우지	유지

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(중금속, 화학물질) 규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류(식품유형)	식품유형
	7-3. 식용유지가공품	식용돈지	유지
		원료돈지	
		기타동물성유지	유지
		혼합식용유	유지
		향미유	유지
		가공유지	유지 마가린, 혼합지방, 지방스프레드, 혼합지방스프레드
		쇼트닝	유지 마가린, 혼합지방, 지방스프레드, 혼합지방스프레드
		마가린류	유지 마가린, 혼합지방, 지방스프레드, 혼합지방스프레드
		모조치즈	유지
		식물성크림	유지
		기타 식용유지가공품	유지 마가린, 혼합지방, 지방스프레드, 혼합지방스프레드
8. 면류		생면	국수류, 쌀국수(꾸어이짬), 밀국수, 쌀 베미첼리 및 녹두 베미첼리
		숙면	국수류, 쌀국수(꾸어이짬), 밀국수, 쌀 베미첼리 및 녹두 베미첼리
		건면	국수류, 쌀국수(꾸어이짬), 밀국수, 쌀 베미첼리 및 녹두 베미첼리
		유탕면	국수류, 쌀국수(꾸어이짬), 밀국수, 쌀 베미첼리 및 녹두 베미첼리
9. 음료류	9-1. 다류	침출차	차
			허브차
		액상차	차
			허브차
	고형차	차	
		허브차	
	9-2. 커피	커피	
	9-3. 과일·채소류 음료	농축과·채즙	
과·채주스 과·채음료		음료 (밀봉포장)	
9-4. 탄산음료류	탄산음료 탄산수	음료 (밀봉포장)	
9-5. 두유류	원액두유		
	가공두유	음료 (밀봉포장)	

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(중금속, 화학물질) 규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류(식품유형)	식품유형
	9-6. 발효음료류	유산균음료 효모음료 기타발효음료	음료 (밀봉포장)
	9-7. 인삼, 홍삼음료	인삼, 홍삼음료	음료 (밀봉포장)
	9-8. 기타음료	혼합음료 음료베이스	음료 (밀봉포장) 전해질음료
10. 특수용도식품	10-1. 조제유류	영아용 조제유 성장기용 조제유	영아용 식품 영아용 조제유 영유아용 균일 조제 조제유
	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	영아용 식품 영유아용 균일 조제식
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	영아용 식품 영유아용 균일 조제식
	10-4. 영·유아용 곡류 조제식	영·유아용곡류조제식	영아용 식품 영유아용 균일 조제식
	10-5. 기타 영·유아식	기타영·유아식	영아용 식품 영유아용 균일 조제식
	10-6. 특수의료용 도등 식품	환자용식품 선천성 대사질환자용 식품 유단백알레르기영·유아용특수조제식품	
	10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품	체중조절용 식품
	10-8. 임신·수유부용식품	임산·수유부용식품	
11. 장류		한식메주 개량메주	대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 양념
		한식간장 양조간장 산분해간장	대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 양념

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(중금속, 화학물질) 규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류(식품유형)	식품유형
		효소분해간장	
		혼합간장	
		한식된장	대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 양념
		된장	
		고추장	대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 양념
		춘장	대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 양념
		청국장	대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 양념
		혼합장	대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 양념
		기타장류	대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 양념
12. 조미식품	12-1. 식초	발효식초 희석초산	발효식초 및 증류식초 합성식초
	12-2. 소스류	소스 마요네즈 토마토케첩 복합조미식품	소스
	12-3. 카레(커리)	카레(커리)분 카레(커리)	커리 및 커리 페이스트
	12-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루 실고추	
	12-5. 향신료 가공품	천연향신료 향신료조제품	향신료: 국수류, 쌀국수(꾸어이짬), 밀국수, 쌀 베미첼리 및 녹두 베미첼리용 (밀봉 및 일반용기 포장)
	12-6. 식염	천일염 재제소금 (재제조소금) 태움·용융소금 정제소금 기타소금 가공소금	소금
13. 절임류 또는 조림류	13-1. 김치류	김치속 김치	
	13-2. 절임류	절임식품 당절임	
	13-3. 조림류	조림류	
14. 주류		탁주	
		약주	

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(중금속, 화학물질) 규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류(식품유형)	식품유형
		청주	
		맥주	맥주
		과실주	와인 및 스파클링 와인 (포도, 숙성 리큐어)
		소주	증류주
		위스키	증류주
		브랜디	증류주
		일반증류주	증류주
		리큐르	증류주
		기타 주류	
		주정	증류주
15. 농산가공식품류	15-1. 전분류	전분 전분가공품	
	15-2. 밀가루류	밀가루 영양강화 밀가루	
	15-3. 땅콩 또는 견과류 가공품류	땅콩 버터 땅콩 또는 견과류가공품류	
	15-4. 시리얼류	시리얼류	
	15-5. 찌낱	찌낱	
	15-6. 효소식품	효소식품	
	15-7. 기타 농산가공품	과·채가공품 곡류가공품 서류가공품 기타 농산가공품	브로스 및 농축 수프 큐브 (분말 및 건조된 형태)
16. 식육가공품	16-1. 햄류	햄 생햄 프레스햄	
	16-2. 소시지류	소시지 발효소시지 혼합소시지	
	16-3. 베이컨류	베이컨류	
	16-4. 건조저장육류	건조저장육류	
	16-5. 양념육류	양념육	

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(중금속, 화학물질) 규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류(식품유형)	식품유형
		분쇄가공육제품 갈비가공품 천연케이싱	
	16-6. 식육추출가공품	식육추출가공품	
	16-7. 식육함유가공품	식육함유가공품	
	16-8. 포장육	포장육	
17. 알가공품류	17-1. 알가공품	전란액 난황액 난백액 전란분 난황분 난백분 알가열제품	알칼리보존처리 계란
	17-2. 알함유가공품	알함유가공품	
18. 유가공품	18-1. 우유류	우유 환원유	신선 액상우유 및 플레인 액상우유
	18-2. 가공우유류	강화우유 유산균첨가우유 유당분해우유 가공유	향첨가우유 (액상) 기타 유제품
	18-3. 산양유	산양유	신선 액상우유 및 플레인 액상우유
	18-4. 발효유류	발효유 농후발효유 크림발효유 농후크림발효유 발효버터유 발효유분말	발효우유 기타 유제품
	18-5. 버터유	버터유	기타 유제품
	18-6. 농축유류	농축우유 탈지농축우유 가당연유 가당탈지연유	연유 기타 유제품

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(중금속, 화학물질) 규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류(식품유형)	식품유형
		가공연유	
	18-7. 유크림류	유크림 가공유크림	크림 건조크림 혼합크림 건조 혼합크림 모조크림 건조 모조크림
	18-8. 버터류	버터 가공버터 버터오일	버터 기 (우유, 크림, 버터로 만든) 모조 기(버터) 기(버터)
	18-9. 치즈류	자연치즈 가공치즈	치즈
	18-10. 분유류	전지분유 탈지분유 가당분유 혼합분유	분유 향첨가우유(분말)
	18-11. 유청류	유청 농축유청 유청단백분말	기타 유제품
	18-12. 유당	유당	기타 유제품
	18-13. 유단백가수분해식품	유단백가수분해식품	기타 유제품
19. 수산가공 식품류	19-1. 어육가공품류	어육살 연육 어육반제품 어묵 어육소시지 기타 어육가공품	
	19-2. 젓갈류	젓갈 양념젓갈 액젓 조미액젓	
	19-3. 건포류	조미건어포 건어포 기타 건포류	

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(중금속, 화학물질) 규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류(식품유형)	식품유형
	19-4. 조미김	조미김	
	19-5. 한천	한천	
	19-6. 기타 수산물가공품	기타 수산물가공품	
20. 동물성가공식품류	20-1. 기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알 기타동물성가공식품	
	20-2. 곤충가공식품	곤충가공식품	
	20-3. 자라가공식품	자라분말 자라분말제품 자라유제품	
	20-4. 추출가공식품	추출가공식품	
21. 벌꿀 및 화분가공품	21-1. 벌꿀류	벌집꿀 벌꿀 사양벌집꿀 사양벌꿀	꿀
	21-2. 로얄젤리류	로얄젤리 로얄젤리제품	
	21-2. 화분식품	가공화분 화분함유제품	
22. 즉석식품류	22-1. 생식류	생식제품 생식함유제품	
	22-2. 즉석섭취·편의식품류	즉석섭취식품 신선편의식품 즉석조리식품	식품 (밀폐·밀봉포장) 식품 (금속 용기 밀폐·밀봉포장) 식품 (비금속 용기 밀폐·밀봉포장) 식품 (밀봉포장) 카오퐁 및 죽 (죽)
	22-3. 만두류	만두 만두피	
23. 기타식품류	23-1. 효모식품	효모식품	
	23-2. 기타가공품	기타가공품	음용수 방사선조사식품

한국: 신식품공전			태국: 유해물질(중금속, 화학물질) 규정 내 식품분류
대분류	중분류	세분류(식품유형)	식품유형
24. 그외분류	장기보존식품	병통조림식품	식품 (밀폐·밀봉포장)
			식품 (금속 용기 밀폐·밀봉포장)
		식품 (비금속 용기 밀폐·밀봉포장)	
	식품원료	레토르트식품	식품 (밀폐·밀봉포장)
			식품 (금속 용기 밀폐·밀봉포장)
		식품 (비금속 용기 밀폐·밀봉포장)	
그외 분류	냉동식품	식품 (밀봉포장)	
	식물성 원료		
	동물성 원료		
	그외 분류		
'식품의 기준 및 규격'에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 구분하였으며, at KATI에도 올라가 있음.			
*유해물질(중금속, 화학물질)규정 내 식품유형 중 원물에 해당하는 품목 제외			

- 유해물질규정에서 '모든 식품'의 경우 그 나라 모든 식품유형에 해당된다는 의미임

부 록

태국 식품첨가물 및 유해물질 원본과 번역본은 aT Kati(농식품수출정보) → 제도
→ 식품첨가물 → 식품첨가물 원문보기에서 확인할 수 있음

<https://www.kati.net/additive/additiveList.do>

주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사 태국 편

2019년 12월 인쇄

2019년 12월 발행

편저 중앙대학교 산학협력단

발행 한국농수산물유통공사

전라남도 나주시 문화로 227 한국농수산물유통공사

TEL: (061)931-0709 FAX: (061)931-0799

본 책자의 통계자료 및 분석내용에 관한 사항은
한국농수산물유통공사 식품기획부(061-931-0709)으로
문의하여 주시기 바랍니다.

동 자료는 식품산업통계정보시스템(www.aTFIS.or.kr)을 통해
다운받아 볼 수 있습니다.

【알림】

본지에 기재된 분석내용은 중앙대학교 산학협력단의 견해이며 농림축산식품부, 한국농수산물유통공사의 공식적 견해와는 상이할 수 있음을 알려드립니다.

이 책의 내용은 한국농수산물유통공사의 서면 동의가 있어야 사용할 수 있습니다. 또한, 무단으로 책의 내용이나 각종 자료를 복제 및 전제하거나 웹상에 수집 및 게시하는 행위, 판매 등의 상업적 이용을 금합니다.

2019 주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사



태국규정해설집



농림축산식품부



한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

2019 주요 수출대상국의
식품첨가물 및 유해물질 조사

번역본



태국 식품첨가물/유해물질 규정 번역본

2019년 12월

□ 목 차

I. 태국 식품첨가물관련 규정	00
1.1 보건부 통지(Notification of Ministry of Public Health)	01
II. 태국 유해물질관련 규정	484
2.1 보건부 공지 제 98호(B.E.2529년)	485
2.2 보건부 공지 제 273호(B.E.2546년)(2003)	487
2.3 보건부 공지 제 268호(B.E.2546년)(2003)	488
2.4 보건부 공지 제 299호(B.E.2549년)(2006)	489
2.5 보건부 공지 제 364호(B.E.2549년)(2013)	490

**I. 태국
식품첨가물
관련 규정**

1.1

보건부 통지(Notification of Ministry of Public Health) (No.389) B.E. 2561 (2018) Re: 식품첨가물(Food Additives) (No.5)

식품첨가물에 대한 보건부의 통지를 현재의 상황에 맞게 그리고 소비자 보호의 효율성을 높이기 위해 수정하는 것은 합당하다.

식품법 B.E. 2522호(1979년)에 따라 발표된 제 5섹션 제 1문단 및 제 6섹션 제 (1)(4)(4)(6)(7)(9) 및 제(10)에 따라 보건부 장관은 다음과 같이 통지를 규정한다:

제1조: B.E. 2559년 11월 3일(2016년)자 보건부 통지 제381호 B.E. 2559호(2016), Re: 식품첨가물(제4호)의 부속서 I 와 부속서 II (제4호)는 폐기하고 본 통지서의 부속서 I 및 부속서 II로 대체한다.

제2조: B.E. 2559년 11월 3일(2016년) 부의 보건부 통지 제381호 B.E. 2559호(2016), Re: 식품첨가물(제4호)의 제5조

제3조: 이 통지가 발효되기 전에 승인된 식품첨가물을 포함한 식품의 경우 그리고 이 통지의 부속서와는 다른 식품첨가물을 포함하는 식품의 제조업체와 수입업체는 아래와 같이 이 통지를 따라야 한다

- (1) 이 통지서의 부속서 I에 따라 B.E. 2559(2016)에서 식품첨가물을 첨가한 식품은 B.E. 2559년 11월 3일자 B.E. 2559, Re: 식품첨가물(제4호)의 보건부 통보일로부터 2년 이내에 이 통지를 준수해야 한다.
- (2) 이 통지서의 부속서 I에 따라 B.E. 2561(2018년)에서 채택한 식품첨가물을 첨가한 식품은 이 날짜로부터 2년 이내에 이 통지를 준수해야 한다.

제4조: 이 통지는 정부 관보에 발행된 다음 날부터 시행되어야 한다.

부록1

보건부 통지 부속서

Attachment to the Notification of the Ministry of Public Health (No. 389) B.E

2561 (2018)

Re: 식품첨가물 (No.5)

아세설팜칼륨 (ACESULFAME POTASSIUM)

INS 950

이명: Acesulfame K

용도: 향미증진제, 감미료

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	350	188,TH1	2559
01.3.2	음료 화이트너	2000	188	2559
01.4.4	유사크림	1000	188	2559
01.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	1000	188	2559
01.6.5	치즈 유사제품	350	188	2559
01.7	유제품 기반 디저트	350	188	2559
02.3	OW 에멀션	1000	188	2559
02.4	지방 기반 디저트류	350	188	2559
03.0	빙과류	800	188	2559
04.1.2.1	과일가공품: 냉동 과일	500	188	2559
04.1.2.2	과일가공품: 건조 과일	500	188	2559
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	200	188	2559
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	350	188	2559
04.1.2.6	과일 스프레드	1000	188	2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	500	188	2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	350	188	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	350	188	2559
04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일	350	188	2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	350	188	2559
04.1.2.12	과일가공품: 조리 과일	500	188	2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	200	144,188	2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	350	188	2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	1000	188	2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	350	188	2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	1000	188	2559
05.1.1	코코아믹스(가루), 코코아 매스와 케이크	350	97,188,XS141	2559
05.1.2	코코아믹스(시럽)	350	97,188	2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	1000	188,XS86	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	500	188,TH2	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	500	188	2559
05.2.1	고형캔디	500	156,188	2559
05.2.2	소프트캔디 및 기타 디저트(카테고리 01.7, 02.4, 04.1.2.9, 06.5 제외)	1000	157,188,X S309R	2561
05.2.3	누가, 마지팬	1000	188	2559
05.3	추잉껌	5000	188	2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	500	188	2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	1200	188	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	350	188	2559
07.1	빵과 달지 않은 구운 과자와 믹스	1000	188	2559
07.2	파인베이커리제품과 믹스	1000	165,188	2559
09.2	수산가공품: 가공 어류 및 어류 제품	200	144,188,X S36,XS92, XS95,XS165,XS166, XS190,XS191,XS292,XS311,XS312,XS315	2561
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	200	144,188	2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	200	144,188	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	350	188	2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	1000	159,188	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP	188	2559
12.2	허브, 향신료, 향미증진제와 콘디멘트	2000	188	2559
12.3	식초	2000	188	2559
12.4	머스타드	350	188	2559
12.5	수프와 브로스	110	118,XS117	2559
12.6	소스류	1000	188	2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	350	188	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	500	188	2559
13.4	체중조절용 조제식	450	188	2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	450	188	2559
13.6	식이보충제	2000	188	2559
14.1.3.1	과일넥타(nectar)	350	188	2559
14.1.3.2	채소넥타(nectar)	350	188	2559
14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액	350	127,188	2559
14.1.3.4	채소넥타(nectar)농축액	350	127,188	2559
14.1.4	향첨가 음료수	425	127,188,TH3	2561

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	600	127,160,188	2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	350	188	2559
15.0	즉석조리 사보리	350	188	2559

빙초산 (Acetic acid, Glacial)

INS 260

이명: Acetic acid; Ethanoic acid

용도: 산도조절제, 보존제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.6.6	유청 단백질 치즈(whey protein cheese)	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.1.1	처리하지 않은 생채소, 견과류 및 씨앗	GMP	262,263	2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP	262,263	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프 및 2차가공재료	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41,XS166	2561
09.2.3	갈아서 냉동한 해산물 및 해산물 제품	GMP	16	2559
09.2.4	조리하거나 튀긴 해산물 및 해산물 제품	GMP		2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	266,267	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	5000	238	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

글리세린초산지방산에스테르 (Acetic and fatty acid esters of glycerol)

이명: Acetic acid esters of mono- and diglycerides; Acetoglycerides; Acetylated mono- and diglycerides
 용도: 유화제, 금속이온봉쇄제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	16,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	5000	239,268	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

아세틸아디프산이전분 (Acetylated Distarch Adipate)

INS 1422

이명: -

용도: 유화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 껍데 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렴육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렴육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	63	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.2	성장기용 조제식	5000	72,150,28 5,292	2559
13.2	영유아용 보충식	50000	269,270	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

아세틸인산이전분 (Acetylated Distarch Phosphate)

INS 1414

이명: -

용도: 유화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 껍데 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
4.24.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	63	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	제품			
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	5000	72,150,28 4,292	2559
13.1.2	성장기용 조제식	5000	72,150,28 5,292	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	5000	72,150,29 2	2559
13.2	영유아용 보충식	50000	269,270	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

아세틸산화전분 (Acetylated oxidized starch)

INS 1451

이명: -

용도: 유화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	50000	239,269	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

산처리전분 (Acid-Treated Starch)

INS 1401

이명: -

용도: 유화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	63	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

아디프산 (Adipic acid)

INS 355

이명: -

용도: 산도조절제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	1500	1	2559

한천 (Agar)

이명: Agar-agar; Gelose; Japan agar; Bengal Isinglass; Ceylon Isinglass; Chinese Isinglass; Japanese Isinglass; Layor Carang

용도: 증량제, 희석제, 유화제, 젤화제, 피막제, 습윤제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	3,53,XS36, XS92,XS9	2561

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
			5,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41,325	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

알긴산 (Alginic acid)

INS 400

이명: -

용도: 증량제, 희석제, 유화제, 기포제, 젤화제, 피막제, 습윤제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓌레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	16,XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41,332	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	325	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	GMP	16	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41,332	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300,332	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

알리탐 (Alitame)

INS 956

이명: -

용도: 감미료

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	채택 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	40	TH1	2559
01.7	유제품 기반 디저트	100		2559
03.0	빙과류	100		2559
05.1.2	코코아믹스(시럽)	300		2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	300	XS86	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	300	XS87,TH2	2561
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	300		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	300	XS309R	2561
05.3	추잉껌	300		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	300		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	200	159	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	40	XS117	2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	300		2559
14.1.4	향첨가 음료수	40	127,TH3	2559

알칼리처리전분 (Alkaline Treated Starch)

INS 1402

이명: -

용도: 유화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류	GMP	63	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	필릿, 어류제품			
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

식용색소적색제40호 (Allura Red AC)

이명: CI Food Red 17; FD&C Red No.40; CI (1975) No.16035 용도: 식용색소

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	70	52	2559
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	100		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	100		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.5	치즈 유사제품	100	3	2559
01.7	유제품 기반 디저트	300		2559
02.4	지방 기반 디저트류	300		2559
03.0	빙과류	150		2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마말레이드	100		2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	300		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	300	182	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	300		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	300		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	300		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	200		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	200	92	2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	300	XS86	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	300	183	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	300		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	300	XS309R	2561
05.3	추잉껌	300		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	300		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	300		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	300		2559
07.1.2	크래커(스위트크래커 제외)	300		2559
07.1.3	기타 달지 않은 빵	300		2559
07.2	파인베이커리제품과 믹스	300		2559
08.3.2	가열 분쇄 가공육, 가공육 및 수렴육	25	XS88, XS89, XS98	2559
08.4	케이싱	300	16	2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	300	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315	2561
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	300	95	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	250		2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	300	382	2561
09.3.3	어란류: 캐비어 및 기타 어류 알 제품	300		2559
09.3.4	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품(09.3.1 - 09.3.3 제외)	300		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
10.1	계란: 신선 계란	100	4	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	300		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	300		2559
11.6	식탁용 감미료			2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	300		2559
12.4	머스타드	300		2559
12.5	수프와 브로스	300	337	2559
12.6	소스류	300		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	50		2559
13.4	체중조절용 조제식	50		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	300		2559
13.6	식품첨가물	300		2559
14.1.4	향첨가 음료수	300	127	2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	200		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	200		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	300		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	200		2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	200		2559
15.2	너트류를 주로 넣어 만든 과자	100		2559

α-아밀라아제(*Aspergillus oryzae* 변종) (Alpha amylases from *Aspergillus oryzae* var.)

INS 1100(i)

이명: -

용도: 밀가루개량제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 껍데 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.2	밀가루 및 전분	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렴육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렴육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

α -아밀라아제(*Bacillus megaterium*의 아밀라아제 유전자를 삽입한 *Bacillus subtilis*) (Alpha amylases from *Bacillus megaterium* expressed in *Bacillus subtilis*)

INS 1100(iv)

이명: -

용도: 밀가루개량제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

α -아밀라아제 (*Bacillus stearothermophilus*) (Alpha amylases from *Bacillus stearothermophilus*)

INS 1100(ii)

이명: -

용도: 밀가루개량제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

α -아밀라아제(*Bacillus stearothermophilus*의 아밀라아제 유전자를 삽입한 *Bacillus subtilis*) (Alpha amylases from *Bacillus stearothermophilus* expressed in *Bacillus subtilis*)

INS 1100(v)

이명: -

용도: 밀가루개량제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

α-아밀라아제(*Bacillus subtilis*) (Alpha amylases from *Bacillus subtilis*)

INS 1100(iii)

이명: Glycogenase

용도: 밀가루개량제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.2	밀가루 및 전분	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

황산알루미늄암모늄 (Aluminium Ammonium Sulfate)

INS 523

이명: Ammonium alum

용도: 산도조절제, 발색제, 응고제, 팽창제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	520	6,245,296, XS66	2561
06.4.1	생파스타와 국수류	300	6,247	2559
07.1.2	크래커(스위트크래커 제외)	100	6,246	2559
07.1.3	기타 달지 않은 빵	100	6,244,246	2559
07.1.5	찐빵과 번	40	6,246,248	2559
07.1.6	카테고리 07.1.1-07.1.5의 빵, 베이커리 제품 믹스	40	6,246,249	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	200	6,250	2559

알긴산암모늄 (Ammonium alginate)

INS 403	이명: Ammonium salt of alginic acid	용도: 증량제, 희석제, 유화제, 기포제, 젤화제, 피막제, 습윤제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제
---------	-----------------------------------	--

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힙크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	63	2561
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

탄산암모늄 (Ammonium carbonate)

INS 503(i)

이명: -

용도: 산도조절제, 팽창제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	239,248	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

염화암모늄 (Ammonium Chloride)

INS 510

이명: -

용도: 밀가루개량제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

탄산수소암모늄 (Ammonium hydrogen carbonate)

INS 503(ii)

이명:Ammonium

bicarbonate

용도: 산도조절제, 팽창제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	63	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	239,248	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

수산화암모늄(Ammonium hydroxide)

이명: Ammonia solution;
 INS 527 Strong ammonia solution; 용도: 산도조절제
 Aqueous ammonia

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

암모늄포스파타이드 (Ammonium salts of Phosphatidic acid)

이명: Ammonium phosphatides; Emulsifier YN; Mixed ammonium salts of phosphorylated glycerides
 INS 442 용도: 유화제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.7	유제품 기반 디저트	5000	231	2559
05.1.1	코코아믹스(가루), 코코아 매스와 케이크	10000	97	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	10000	101	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	10000		2559

안나토색소(빅신) (Annatto Extracts, bixin based)

이명: Annatto B; Annatto E; Orlean; Terre orellana; L. Orange; CI (1975) 용도: 식용색소
 INS 160b(i) 75120 (Natural Orange 4)

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	20	8,52	2561
01.7	유제품 기반 디저트	10	8,TH13	2561
02.2.1	버터	20	8	2559
03.0	빙과류	10	8	2561

안나토색소(노르빅신) (Annatto extracts, norbixin-based)

이명: Annatto C; Annatto F; Annatto G; Orlean; Terre orellana; L. Orange; CI 용도: 식용색소
 INS 160b(ii) (1975) 75120 (Natural Orange 4)

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	10	52,185	2561
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	25	185	2561
01.6.2	숙성치즈	50	185	2561
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	50	185	2561
01.6.5	치즈 유사제품	50	185	2561
01.7	유제품 기반 디저트	10	185,TH13,TH29	2561
03.0	빙과류	10	185	2561

비타민C (L-Ascorbic Acid)

INS 300 이명: Vitamin C, L-Ascorbic acid, Ascorbic acid 용도: 산도조절제, 산화방지제, 밀가루 개량제, 금속이온봉쇄제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.1.1	처리하지 않은 생채소, 견과류 및 씨앗	500	262	2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP	110	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.2.1	밀가루	300		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	200		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.1.2	어류: 신선 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	390,XS31 2,XS315	2561
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	307,392,X S189,XS1 90,XS191, XS222,XS 236,XS31 2,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	306,307	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4	찌거나 삶은, 튀기거나 구운 생선 및 수산물(연체동물, 갑각류, 극피동물 포함)	GMP		2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	267,333	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.2	성장기용 조제식	50	72,242,315	2559
13.2	영유아용 보충식	500	242	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.2.1	과일 주스	GMP		2559
14.1.2.2	채소 주스	GMP		2559
14.1.2.3	농축과일즙	GMP	127	2559
14.1.2.4	농축채소즙	GMP		2559
14.1.3.1	과일넥타(nectar)	GMP		2559
14.1.3.2	채소넥타(nectar)	GMP		2559
14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액	GMP	127	2559
14.1.3.4	채소넥타(nectar)농축액	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

아스코빌에스테르 (Ascorbyl Esters)

INS 304	아스코빌팔미테이트 (Ascorbyl Palmitate)	용도: 산화방지제
	이명: Vitamin C palmitate; L-ascorbyl palmitate	
INS 305	L - 아 스 코 빌 스테 아 레 이 트 (Ascorbyl Stearate)	용도: 산화방지제
	이명: Vitamin C stearate; L-ascorbyl stearate	

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.3.2	음료 화이트너	80	10,15	2559
01.5.1	우유 분말 및 크림 분말 (플레인)	500	10,15	2559
01.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	80	10,15	2559
01.6.2.1	숙성치즈 (껍질 포함)	500	10,15,112	2559
01.7	유제품 기반 디저트	500	2,10,15	2559
02.1.1	버터오일(butter oil), anhydrous milkfat, ghee	500	10,15,171	2559
02.1.2	유지: 식물성 유지	500	10,15	2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	500	10,15	2559
02.2.2	유지방 스프레드	500	10,15	2559
02.3	OW 에멀션	500	10,15	2559
02.4	지방 기반 디저트류	80	10,15	2559
03.0	빙과류	200	10,15	2559
04.1.2.2	과일가공품: 건조 과일	80	10,15	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	500	2,10,15	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	80	10,15	2559
05.0	당과류	500	10,15,375, XS86, XS105, XS141, XS309R	2561
06.3	시리얼: 아침식사대용	200	10,15	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	500	10,15,211	2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	500	2,10,15	2559
07.0	베이커리 제품	1000	10,15	2559
08.4	케이싱	5000	10,15	2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	1000	10,15,392, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312, XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	1000	10,15	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	500	2,10,15	2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	200	10,15	2559
12.2	허브, 향신료, 향미증진제와 콘디멘트	500	10,15	2559
12.4	머스타드	500	10,15	2559
12.5	수프와 브로스	200	10,15	2559
12.6.1	에멀션 소스와 딥	500	10,15	2559
12.6.2	비에멀션 소스	500	10,15	2559
12.6.3	소스에 혼합하는 재료나 그레이비 소스 (gravies)	200	10,15	2559
12.6.4	맑은 소스로 물이 주 재료인 것, 어간장, 굴소스 등	200	10,15	2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	200	10,15	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
13.1.1	영아용 조제식	10	15,72,187	2559
13.1.2	성장기용 조제식	50	15,72,187,315	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	10	10,15,72	2559
13.2	영유아용 보충식	100	10,15	2559
13.4	체중조절용 조제식	500	10,15	2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	500	10,15	2559
13.6	식품보충제	500	10,15	2559
14.1.4	향첨가 음료수	1000	10,15,127	2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	200	10,15	2559
15.2	너트류를 주로 넣어 만든 과자	200	10,15	2559

아스파탐 (Aspartame)

이명: Aspartyl phenylalanine methyl ester (APM) 용도: 향미증진제, 감미료
 INS 951

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	350	191,TH1	2559
01.3.2	음료 화이트너	6000	191	2559
01.4.4	유사크림	1000	191	2559
01.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	2000	191	2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	1000	191	2559
01.6.5	치즈 유사제품	1000	191	2559
01.7	유제품 기반 디저트	1000	191	2559
02.3	OW 에멀션	1000	191	2559
02.4	지방 기반 디저트류	1000	191	2559
03.0	빙과류	1000	191	2559
04.1.2.1	과일가공품: 냉동 과일	2000	191	2559
04.1.2.2	과일가공품: 건조 과일	2000	191	2559
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	300	144,191	2559
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	1000	191	2559
04.1.2.6	과일 스프레드	1000	191	2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	2000	191	2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	1000	191	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	1000	191	2559
04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일	1000	191	2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	1000	191	2559
04.1.2.12	과일가공품: 조리 과일	1000	191	2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	1000	191	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	1000	191	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	300	144,191	2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	1000	191	2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 껍데 및 스프레드	1000	191	2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	1000	191	2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	2500	191	2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	1000	191	2559
05.1.1	코코아믹스(가루), 코코아 매스와 케이크	2000	97,191,XS141	2559
05.1.2	코코아믹스(시럽)	1000	191	2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	3000	191,XS86	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	3000	37,191,TH2	2561
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	3000	191	2559
05.2.1	고형캔디	3000	148	2559
05.2.2	소프트캔디 및 기타 디저트(카테고리 01.7, 02.4, 04.1.2.9, 06.5 제외)	3000	148,XS309R	2561
05.2.3	누가, 마지팬	3000	191	2559
05.3	추잉껌	10000	191	2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	1000	191	2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	1000	191	2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	1000	191	2559
07.1	빵과 달지 않은 구운 과자와 믹스	4000	191	2559
07.2	파인베이커리제품과 믹스	1700	165,191	2559
09.2	수산가공품: 가공 어류 및 어류 제품	300	144,191,XS36,XS92,XS95,XS165,XS166,XS190,XS191,XS292,XS311,XS312,XS315	2561
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	300	144,191	2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	300	144,191	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	1000	191	2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	3000	159,191	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP	191	2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	2000	191	2559
12.3	식초	3000	191	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.4	머스타드	350	191	2559
12.5	수프와 브로스	1200	188,XS117	2559
12.6	소스류	350	191	2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	350	166	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	1000	191	2559
13.4	체중조절용 조제식	800	191	2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	1000	191	2559
13.6	식품보충제	5500	191	2559
14.1.3.1	과일넥타(nectar)	600	191	2559
14.1.3.2	채소넥타(nectar)	600	191	2559
14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액	600	127,191	2559
14.1.3.4	채소넥타(nectar)농축액	600	127	2559
14.1.4	향첨가 음료수	500	127,191,T H3	2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	600	127,160	2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	600	191	2559
15.0	즉석조리 사보리	500	191	2559

아스파탐-아세설팜염 (Aspartame-acesulfame salt)

INS 962

이명: Aspartame-acesulfame

용도: 감미료

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	350	113,TH1	2559
01.7	유제품 기반 디저트	350	113	2559
02.4	지방 기반 디저트류	350	113	2559
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	350	113	2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	350	113	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	350	113	2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	200	113	2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	350	113	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	500	113	2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	1000	77,113	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	200	113	2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	200	113	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	500	113	2559
13.4	체중조절용 조제식	450	113	2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	450	113	2559
13.6	식품보충제	2000	113	2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	350	113	2559

아조디카르본아미드 (Azodicarbonamide)

INS 927a 이명: Azobisformamide; 용도: 밀가루개량제
Azodicarboxylic acid iamide

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.2.1	밀가루	45		2559

아조루빈 (Azorubine)

INS 122 이명: CI Food Red 3, Carmoisine, CI 용도: 식용색소
(1975) No. 14720

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	70	52	2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	100	3	2559
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	100		2559
01.6.4.2	향첨가 가공치즈 (과일, 채소, 고기함유)	100		2559
01.6.5	치즈 유사제품	100	3	2559
01.7	유제품 기반 디저트	150		2550
02.4	지방 기반 디저트류	50		2559
03.0	빙과류	50		2559
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	300		2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	100		2559
04.1.2.6	과일 스프레드	500		2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	200		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	50	182	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	50		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	50		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	500		2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	300	183	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	50		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	300		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
05.3	추잉껌	300		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	50		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	50		2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	50		2559
08.4	케이싱	500	16	2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	500	16,95	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	500	16,95	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	500	95	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극 피류	250		2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	100	22,XS311	2559
09.3.3	어란류: 캐비어 및 기타 어류 알 제품	500		2559
09.3.4	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품(09.3.1 - 09.3.3 제외)	100		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	500		2559
10.1	계란: 신선 계란	500	4	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	50		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	300	159	2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	500		2559
12.4	머스타드	300		2559
12.5	수프와 브로스	50	99	2559
12.6	소스류	50		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	200		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	50		2559
13.4	체중조절용 조제식	50		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	300		2559
13.6	식품보충제	300		2559
14.1.4	향첨가 음료수	50	127	2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	200		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	200		2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	200		2559
15.2	너트류를 주로 넣어 만든 과자	100		2559

밀납 (Beeswax)

INS 901

이명: -

용도: 희석제, 유화제, 젤화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.1.2	과일류: 표면처리한 생과일	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.1.2	표면처리한 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP	79	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	GMP	3	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품		3	2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	GMP	3, XS309R	2561
05.3	추잉껌	GMP		2559
205.4	장식 및 토핑용 스위트소스	GMP		2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	GMP	3	2559
13.6	식품보충제	GMP	3	2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP	127, 131	2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	108	2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP	3	2559

비트레드 (Beet red)

INS 162

이명: Beetroot Red

용도: 식용색소

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 녹말 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

안식향산 및 그 염류 (Benzoates)	
	안식향산 (Benzoic Acid)
INS 210	이명: Benzenecarboxylic acid; 용도: 보존제 Phenylcarboxylic acid
	안식향산나트륨 (Sodium Benzoate)
INS 211	이명: Sodium salt of benzenecarboxylic acid; 용도: 보존제 Sodium salt of phenylcarboxylic acid
	안식향산칼륨 (Potassium Benzoate)
INS 212	이명: Potassium salt of benzenecarboxylic acid; 용도: 보존제 Potassium salt of phenylcarboxylic acid
	안식향산칼슘 (Calcium Benzoate)
INS 213	이명: Monocalcium benzoate; 용도: 보존제 Calcium salt of benzenecarboxylic acid; Calcium salt of phenylcarboxylic acid

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.7	유제품 기반 디저트	300	13,TH4,T H5	2559
02.2.2	유지방 스프레드	1000	13	2559
02.3	OW 에멀션	1000	13	2559
02.4	지방 기반 디저트류	1000	13,TH4	2559
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	1000	13	2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	1000	13	2559
04.1.2.6	과일 스프레드	1000	13	2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	1000	13	2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	1000	13	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	1000	13	2559
04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일	1000	13	2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	1000	13	2559
04.1.2.12	과일가공품: 조리 과일	500	13	2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	2000	13	2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	1000	13	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	3000	13	2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	1000	13	2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	500	13	2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	1500	13,XS86	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	1500	13	2559
05.2	캔디, 누가 등 제과 마 지막	1000	13,XS309 R	2561
05.3	추잉껌	1500	13	2559
05.4	장식 및 토폽용 스위트소스	1500	13	2559
06.4.1.2	처리한 생파스타와 국수류	1000	13	2559
06.4.2.2	처리한 건조 파스타와 국수류	1000	13	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	1000	13	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	1000	13	2559
07.2	파인베이커리제품과 믹스	500	13	2559
08.2.1.2	큐어링(소금 포함) 건조 비가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	1000	3,13	2559
08.3.1.2	큐어링(소금 포함) 건조 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	1000	3,13	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	1000	13,82	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	2000	13,120	2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	2500	13	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	500	13	2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	1000	13	2559
11.6	식탁용 감미료	2000	13	2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	500	13	2559
12.4	머스타드	1000	13	2559
12.5	수프와 브로스	500	13,338,339,TH6	2559
12.6	소스류	1000	13	2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	1500	13	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	1500	13	2559
13.4	체중조절용 조제식	1500	13	2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	1000	13	2559
13.6	식품보충제	2000	13	2559
14.1.2.1	과일 주스	200	13,91,122	2559
14.1.2.3	농축과일즙	200	13,91,122,127	2559
14.1.3.1	과일넥타(nectar)	200	13,91,122	2559
14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액	200	13,91,122,127	2559
14.1.3.4	채소넥타(nectar)농축액	200	13	2559
14.1.4	향첨가 음료수	200	13,127,301	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	200	13,127	2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	1000	13,124	2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	1000	13	2559
14.2.5	꿀술	1000	13	2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	1000	13	2559

과산화벤조일 (Benzoyl peroxide)

INS 928 이명: Benzoyl superoxide; 용도: 표백제, 밀가루개량제, 보존제
Dibenzoyl peroxide

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	100	74	2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	100	147	2559
06.2.1	밀가루	75		2559

표백전분(Bleached Starch)

INS 1403 이명: - 용도: 유화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 헵크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

식용색소청색제1호 (Brilliant Blue FCF)

INS 133 이명: CI Food Blue 2; FD&C Blue No.1; 용도: 식용색소
CI (1975) No. 42900

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	150	52	2559
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	100		2559
01.6.5	치즈 유사제품	100	3	2559
01.7	유제품 기반 디저트	150		2559
02.3	OW 에멀션	100		2559
02.4	지방 기반 디저트류	150		2559
03.0	빙과류	150		2559
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	200		2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	100		2559
04.1.2.6	과일 스프레드	100		2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	100		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	100	182	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	150		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	250		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	500		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	200		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	100	92	2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	100	92	2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	100	XS86	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	100	183	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	100		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	300	XS309R	2561
05.3	추잉껌	300		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	500		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	200		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	150		2559
07.1	빵과 달지 않은 구운 과자와 믹스	100		2559
07.2	파인베이커리제품과 믹스	200		2559
08.0	육류 및 식육가공품	100	4,16,XS88, XS89, XS96, XS97, XS98	2559
09.1.1	어류: 신선 어류	300	4,16,50	2559
09.1.2	어류: 신선 연체류, 갑각류, 극피동물류	500	4,16,XS292, XS312, XS315	2561
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	500	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	500	16, XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	500	16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	100	95	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	100		2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	500	16	2559
09.3.1	어류가공품: 식초나 와인에 절인 어류 및 어류 제품	500	16	2559
09.3.2	어류가공품: 염장 어류 및 어류 제품	500	16	2559
09.3.3	어란류: 캐비어 및 기타 어류 알 제품	500		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	500		2559
10.1	계란: 신선 계란	GMP	4	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	150		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100		2559
12.4	머스타드	100		2559
12.5	수프와 브로스	50		2559
12.6	소스류	100		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	50		2559
13.4	체중조절용 조제식	50		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	300		2559
13.6	식품보충제	300		2559
14.1.4	향첨가 음료수	100	127	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	200		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	200		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	200		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	200		2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	200		2559
15.2	너트류를 주로 넣어 만든 과자	100		2559

프로테아제(브로멜라인) (Bromelain)

INS 1101(iii)

이명: -

용도: 향미증진제, 밀가루개량제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

부틸히드록시아니솔 (Butylated Hydroxyanisole)

INS 320

이명: BHA

용도: 산화방지제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.3.2	음료 화이트너	100	15,195	2559
01.5.1	우유 분말 및 크림 분말 (플레인)	100	15,196	2559
02.1.1	버터오일(butter oil), anhydrous milkfat, ghee	175	15,133,171	2559
02.1.2	유지: 식물성 유지	200	15,130	2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	200	15,130	2559
02.2.2	유지방 스프레드	200	15,130	2559
02.3	OW 에멀션	200	15,130	2559
02.4	지방 기반 디저트류	200	15,130	2559
03.0	빙과류	200	15,195	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	200	15,76,196	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	200	15,130,303	2561
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	200	15,130,XS309R	2561
05.3	추잉껌	400	130	2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	200	15,130	2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	200	15,196	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	200	15,130	2559
07.0	베이커리 제품	200	15,180	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	200	15,130,XS96,XS97	2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	200	15,130,XS88,XS89,XS98	2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	200	15,180,392,XS36,XS92,XS95,XS165,X190,XS191,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	200	15,180,XS166	2561
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	200	15,196,XS311	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	200	15,180	2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류	200	15,180	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	제품			
12.2	허브, 향신료, 향미증진제와 콘디멘트	200	15,130	
12.5	수프와 브로스	200	15,130	2559
12.6	소스류	200	15,130	2559
12.8	이스트류	200	15	2559
13.6	식품보충제	400	15,196	2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	200	15,130	2559
15.2	넛트류를 주로 넣어 만든 과자	200	15,130	2559

디부틸히드록시톨루엔 (Butylated Hydroxytoluene)

INS 321

이명: BHT

용도: 산화방지제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.3.2	음료 화이트너	100	15,195	2559
01.5.1	우유 분말 및 크림 분말 (플레인)	200	15,196	2559
02.1.1	버터오일(butter oil), anhydrous milkfat, ghee	75	15,133,171	2559
02.1.2	유지: 식물성 유지	200	15,130	2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	200	15,130	2559
02.2.2	유지방 스프레드	200	15,130	2559
02.3	OW 에멀션	200	15,130	2559
02.4	지방 기반 디저트류	200	15,130	2559
03.0	빙과류	100	15,195	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	200	15,76,196	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	200	15,130,303	2561
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	200	15,197	2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	200	15,130,XS309R	2561
05.3	추잉껌	400	130	2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	200	15,130	2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	100	15,196	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	200	15,130	2559
07.0	베이커리 제품	200	15,180	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	100	15,130,167,XS96,XS97	2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	100	15,130,162,XS88,XS89,XS98	2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	200	15,180,39	2561

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
			2,XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS312,XS315	
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	200	15,180,XS166	2561
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	200	15,196,XS311	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	200	15,180	2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	200	15,180	2559
12.2	허브, 향신료, 향미증진제와 콘디멘트	200	15,130	2559
12.5	수프와 브로스	200	15,130,340	2559
12.6	소스류	100	15,130	2559
13.6	식품보충제	400	15,196	2559
15.0	즉석조리 사보리	200	15,130	2559

5'-구아닐산칼슘(Calcium 5'guanylate)

INS 629 이명: Calcium guanylate; Calcium guanosine-5'-monophosphate 용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100000		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	100000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

5'-이노신산칼슘 (Calcium 5'-inosinate)

INS 633 이명: Calcium inosinate; Calcium inosine-5'-monophosphate 용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓨레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100000		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	100000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

5'-리보뉴클레오티드칼슘 (Calcium 5'-ribonucleotides)

INS 634

이명: Calcium ribonucleotides

용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP	279	2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100000		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	100000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

초산칼슘 (Calcium Acetate)

INS 263

이명: -

용도: 산도조절제, 보존제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓌레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	239	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

알긴산칼슘 (Calcium alginate)

INS 404 이명: Calcium salt of alginic acid

용도: 기포제, 증량제, 희석제, 젤화제, 피막제, 습윤제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 껍데 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	63	2561
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

아스코브산칼슘 (Calcium Ascorbate)

INS 302

이명: Calcium ascorbate dihydrate

용도: 산화방지제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.1.3	과일가공품: 껍질을 제거하고 손질한 생과일	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.1.2	어류: 신선 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	390,XS312,XS315	2561
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	308,392,XS36,XS92, XS95,XS165,XS190, XS191,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	139,XS166	2561
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.2	성장기용 조제식	50	70,72,315	2559
13.2	영유아용 보충식	200	239,317	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.2.1	과일 주스	GMP		2559
14.1.2.3	농축과일즙	GMP	127	2559
14.1.3.1	과일넥타(nectar)	GMP		2559
14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액	GMP	127	2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

탄산칼슘 (Calcium Carbonate)

이명: Chalk; Carbonic acid calcium salt 용도: 산도조절제, 고결방지제, 식용색소, 응고제, 밀가루개량제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP		2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	10000		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	4,16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	4,16,281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	95,XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	16,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4	찌거나 삶은, 튀기거나 구운 생선 및 수	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	산품(연체동물, 갑각류, 극피동물 포함)			
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	266,267	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.1	소금	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

염화칼슘 (Calcium Chloride)

INS 509

이명: -

용도: 응고제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균되거나 초고온 처리된 크림, 휘핑 크림, 생크림, 저지방 크림 (Plain)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP	29,323,324	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP	58	2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식품보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

L-글루탐산칼슘 (Calcium di-L Glutamate)

INS 623

이명: Calcium glutamate;
Monocalcium di-L-glutamate

용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	제품			
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	10000		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	10000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

글루콘산칼슘 (Calcium Gluconate)

INS 578 이명: Calcium di-D-gluconate 용도: 산도조절제, 응고제, 금속이온봉
monohydrate 쇠제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

수산화칼슘 (Calcium Hydroxide)

INS 526

이명: Slaked lime

용도: 산도조절제, 응고제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	GMP		2559
02.2.1	버터	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	스프레드			
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	2000	55,72	2559
13.1.2	성장기용 조제식	GMP	72	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	2000	55,72	2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	239	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

젖산칼슘 (Calcium Lactate)

이명: Calcium dilactate;
 Calcium dilactate hydrate; 용도: 산도조절제, 유화염, 응고제, 밀
 INS 327 2-Hydroxypropanoic acid calcium 가루개량제, 증점제
 salt

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 헵크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	10000	58	2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품 찌거나 삶은, 튀기거나 구운 생선 및 수산물(연체동물, 갑각류, 극피동물 포함)	GMP	16	2559
09.2.4	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	266,267	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	83,239	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코	GMP	160	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	코아를 제외한 각종 곡물 음료			
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

DL-사과산칼슘 (Calcium DL- Malate)

이명:DL-Monocalcium malate; Calcium

INS 352(ii)

DL-malate; Calcium-l-hydroxysuccinate; 용도: 산도조절제

Hydroxybutanedioic acid calcium salt

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

산화칼슘 (Calcium oxide)

INS 529

이명: Lime

용도: 산도조절제, 밀가루개량제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

프로피온산칼슘 (Calcium propionate)

INS 282

이명: Calcium propanoate

용도: 보존제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP	TH1,TH4	2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.6.6	유청 단백질 치즈(whey protein cheese)	3000	70	2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP	TH4,TH5	2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP	TH4	2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP	TH6	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP	TH6	2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

규산칼슘 (Calcium Silicate)

INS 552

이명: -

용도: 고결방지제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	10000		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀린 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.1.2	가루설탕과 덱스트로스 분말(dextrose powder)	15000	56	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.1	소금	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

황산칼슘 (Calcium Sulfate)

INS 516

이명: -

용도: 산도조절제, 응고제, 밀가루개량

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힙크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP	29,323,324	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

칸델릴라왁스 (Candelilla Wax)

INS 902

이명: -

용도: 희석제, 유화제, 피막제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.1.2	과일류: 표면처리한 생과일	GMP		2559
04.2.1.2	표면처리한 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP	79	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	GMP	3	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	GMP	3	2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포	GMP	3,XS309R	2561

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	함			
05.3	추잉껌	GMP		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	GMP		2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	GMP	3	2559
13.6	식이보충제	GMP	3	2559
14.1.4	향첨가 음료수	200	127,131	2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	108	2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP	3	2559

카라멜색소 I (Caramel I- Plain)

INS 150a

이명: Class I: Plain caramel

용도: 식용색소

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41	2561
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

카라멜색소 II (Caramel II- Sulfite process)

INS 150b

이명: Class II: Sulfite caramel

용도: 식용색소

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	2000	52,400	2561

카라멜색소 III (Caramel III – Ammonia Process)

이명: Class III: Ammonia 용도: 식용색소
 INS 150c caramel

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	500	52	2559
01.3.2	음료 화이트너	500		2559
01.4.4	유사크림	2500		2559
01.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	2500		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	7500	201	2559
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	25000		2559
01.6.4.2	향첨가 가공치즈 (과일, 채소, 고기함유)	25000		2559
01.6.5	치즈 유사제품	25000		2559
01.7	유제품 기반 디저트	1000		2559
02.2.2	유지방 스프레드	250		2559
02.3	OW 에멀션	10000		2559
02.4	지방 기반 디저트류	10000		2559
03.0	빙과류	1000		2559
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	100		2559
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	100		2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	100		2559
04.1.2.6	과일 스프레드	250		2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	100		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	3750	182	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	100		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	3750		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	25000	76	2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	250		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	25000		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓨레 및 스프레드	25000		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	25000		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	25000		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	25000		2559
05.1.2	코코아믹스(시럽)	25000		2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	25000	XS86	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	25000	183	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	25000		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	50000	XS309R	2561
05.3	추잉껌	10000		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	25000		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	25000	189	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	15000		2559
06.6	배터(튀김반죽)	25000		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	25000		2559
06.8.1	두유	750		2559
06.8.8	기타 대두 식품	10000		2559
07.1.2	크래커(스위트크래커 제외)	15000		2561
07.1.3	기타 달지 않은 빵	15000		2561
07.1.4	다른 식품의 재료로 들어가는 빵 및 빵 부스러기	15000		2561
07.1.5	찜빵과 번	15000		2561
07.1.6	카테고리 07.1.1-07.1.5의 빵, 베이커리 제품 믹스	15000		2561
07.2	파인베이커리제품과 믹스	15000		2561
08.0	육류 및 식육가공품	GMP	3,4,16,XS88,XS89,XS96,XS97,XS98	2559
09.1	어류: 신선 어류 및 어류 제품	15000	4,16XS292,XS312,XS315	2561
09.2	수산가공품: 가공 어류 및 어류 제품	15000	XS36,XS92,XS95,XS165,XS166,XS190,XS191,XS292,XS311,XS312,XS315	2561
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	15000	95	2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	250	50	2559
10.1	계란: 신선 계란	10000	4	2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	10000	4	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	10000		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	25000	100	2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	30000		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.3	식초	500	78	2559
12.4	머스타드	25000		2559
12.5	수프와 브로스	12500		2559
12.6	소스류	15000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	25000	89	2559
12.9.2.1	발효 대두 소스	10000	207	2559
12.9.2.2	비발효된 대두 소스	750		2559
12.9.2.3	기타 대두 소스(카테고리 12.9.2.1과 12.9.2.2를 제외)	15000		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	10000		2559
13.4	체중조절용 조제식	10000		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	10000		2559
13.6	식이보충제	20000		2559
14.1.4	향첨가 음료수	4000	9,127	2561
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	5000	7,127,160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	25000		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	500		2559
14.2.3.3	알코올강화 와인, 포도 리큐어 와인, 스위트 와인	25000		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	500		2559
14.2.5	꿀술	500		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	25000		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	25000		2559
15.0	즉석조리 사보리	5000		2559

카라멜색소 IV (Caramel IV – Ammonia Sulphite Process)

INS 150d

이명: Class IV: Sulfite ammonia caramel

용도: 식용색소

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	500	52	2559
01.2.1	발효유 (플레인)	75	12	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3.2	음료 화이트너	500		2559
01.4.4	유사크림	2500		2559
01.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	2500		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	25000	201	2559
01.6.2.1	숙성치즈 (껍질 포함)	25000	201	2559
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	25000		2559
01.6.4.2	향첨가 가공치즈 (과일, 채소, 고기함유)	25000	72	2559
01.6.5	치즈 유사제품	25000	201	2559
01.7	유제품 기반 디저트	2000		2559
02.2.2	유지방 스프레드	250	214	2559
02.4	지방 기반 디저트류	5000		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
03.0	빙과류	1000		2559
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	3750		2559
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	3750		2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	750		2559
04.1.2.6	과일 스프레드	250		2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	3750		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	3750	182	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	3750		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	3750		2559
04.2.2	가공된 채소, 해조류, 콩 및 곡물류	25000	92	2559
05.1.2	코코아믹스(시럽)	25000		2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	25000	XS86	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	25000	183	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	25000		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함)	50000	XS309R	2561
05.3	추잉껌	10000		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	25000		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	1250		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	25000	211	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	1250		2559
06.6	배터(튀김반죽)	1250		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	1250		2559
06.8.8	기타 대두 식품	10000		2559
07.1.2	크래커(스위트크래커 제외)	25000		2559
07.1.3	기타 달지 않은 빵	25000		2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	600		2559
08.0	육류 및 식육가공품	GMP	3,4,16,XS88,XS89,XS96,XS97, XS98	2559
09.2	수산가공품: 가공 어류 및 어류 제품	15000	95,XS36,XS92,XS95, XS165,XS166,XS190,XS191,XS292,XS311,XS312, XS315	2561
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	15000	95	2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류	15000	95	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	제품			
10.1	계란: 신선 계란	10000	4	2559
10.2	계란가공품: 계란 가공품	10000		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	1000		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	10000		2559
11.6	식탁용 감미료	600	213	2559
12.2	허브, 향신료, 향미증진제와 콘디멘트	5000		2559
12.3	식초	25000		2559
12.4	머스타드	25000		2559
12.5	수프와 브로스	12500	212	2559
12.6	소스류	15000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	25000		2559
12.9.2.1	발효 대두 소스	15000		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	10000		2559
13.4	체중조절용 조제식	10000		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	10000		2559
13.6	식이보충제	10000		2559
14.1.4	향첨가 음료수	4000	127	2561
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	5000	7,127	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	25000		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	500		2559
14.2.3.3	알코올강화 와인, 포도 리큐어 와인, 스위트 와인	25000		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	500		2559
14.2.5	꿀술	500		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	25000		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	25000		2559
15.0	즉석조리 사보리	5000		2559

탄수화물분해효소(*Bacillus licheniformis*) (Carbohydrase From *Bacillus licheniformis*)

INS 1100(vi) 이명: Diastase; Ptyalin; Glycogenase 용도: 밀가루개량제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.2	밀가루 및 전분	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

이산화탄소 (Carbon dioxide)

INS 290

이명: -

용도: 탄산제, 기포제, 증량제, 보존제, 분사제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	59	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP	59	2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP	59,278	2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.1.3	과일가공품: 껍질을 제거하고 손질한 생과일	GMP	59	2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 껍데 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	59,211	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렴육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렴육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	GMP	59	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	GMP	59	2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	59	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.1.2	식용 물 및 소다류	GMP		2561

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.1.2.1	과일 주스	GMP	69	2559
14.1.2.3	농축과일즙	GMP	69,127	2559
14.1.3.1	과일넥타(nectar)	GMP	69	2559
14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액	GMP	69,127	2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	59,160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.3	와인(wine)	GMP	60	2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

카민 (Carmines)

이명: Cochineal carmine; Carmine; 용도: 식용색소
 INS 120 CI Natural Red 4; CI (1975) No. 75470

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	112	52	2559
01.6.2.1	숙성치즈 (껍질 포함)	125		2559
01.6.4.2	향첨가 가공치즈 (과일, 채소, 고기함유)	100		2559
01.6.5	치즈 유사제품	100	3,178	2559
01.7	유제품 기반 디저트	150		2559
02.2.2	유지방 스프레드	500	178	2559
02.3	OW 에멀션	500	178	2559
02.4	지방 기반 디저트류	500		2559
03.0	빙과류	150		2559
04.1.1.2	과일류: 표면처리한 생과일	500	4,16	2559
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	200		2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	200		2559
04.1.2.6	과일 스프레드	500		2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	200		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	500	182	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	150		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	300		2559
04.2.1.2	표면처리한 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	500	4,16	2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소	500	178	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	스에 절인 채소			
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	100		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	200	92	2559
05.1.2	코코아믹스(시럽)	300		2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	300		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	300	XS309R	2561
05.3	추잉껌	500	178	2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	500		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	200		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	100	153,178	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	150		2559
06.6	배터(튀김반죽)	500		2559
06.8.1	두유	100	178	2559
07.1.2	크래커(스위트크래커 제외)	200	178	2559
07.1.4	다른 식품의 재료로 들어가는 빵 및 빵 부스러기	500	178	2559
07.2	파인베이커리제품과 믹스	200		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	500	4,16	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	100	4,16,117	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	500	16,XS96,XS97	2559
08.3.1.1	큐어링(소금 포함) 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	200	118	2559
08.3.1.2	큐어링(소금 포함) 건조 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	100		2559
08.3.1.3	숙성 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	100		2559
08.3.2	가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	100	XS88,XS89,XS98	2559
08.3.3	냉동 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	500	16	2559
08.4	케이싱	500		2559
09.1.1	어류: 신선 어류	300	4,16,50	2559
09.1.2	어류: 신선 연체류, 갑각류, 극피동물류	500	4,16,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	100	95,178,XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS2	2561 2561

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
			92,XS312, XS315	
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	500	16,95,178 ,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	500	16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	500		2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극 피류	250		2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	500	16,95,178	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	300	22,XS311	2559
09.3.1	어류가공품: 식초나 와인에 절인 어류 및 어류 제품	500	16	2559
09.3.2	어류가공품: 염장 어류 및 어류 제품	500	16	2559
09.3.3	어란류: 캐비아 및 기타 어류 알 제품	500		2559
09.3.4	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품(09.3.1 - 09.3.3 제외)	100		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	500	16	2559
10.1	계란: 신선 계란	GMP	4	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	150		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	500		2559
12.4	머스타드	300		2559
12.5	수프와 브로스	50		2559
12.6	소스류	500		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	50		2559
13.4	체중조절용 조제식	50		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	300		2559
13.6	식이보충제	300		2559
14.1.4	향첨가 음료수	100	127,178	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	100		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	200		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	200		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	200		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	200	178	2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	200		2559
15.2	너트류를 주로 넣어 만든 과자	100		2559
15.3	생선 또는 어류를 넣어 만든 과자	200	178	2559

카나우바왁스 (Carnauba Wax)

INS 903

이명: -

용도: 산도조절제, 고결방지제, 증량제, 희석제, 피막제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.1.2	과일류: 표면처리한 생과일	400		2559
04.1.2	가공처리한 과일	400		2559
04.2.1.2	표면처리한 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	400	79	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	5000	3,XS87	2561
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	5000	3	2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	5000	3,XS309R	2561
05.3	추잉껌	1200	3	2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	4000		2559
07.0	베이커리 제품	GMP	3	2559
13.6	식이보충제	5000	3	2559
14.1.4	향첨가 음료수	200	127,131	2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	200	127,108	2559
15.0	즉석조리 사보리	200	3	2559

로커스트콩검 (Carob bean Gum)

INS 410

이명: Locust bean gum

용도: 유화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	391,XS36, XS92,XS95,XS190,XS191,XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	177	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	1000	72	2559
13.1.2	성장기용 조제식	1000	72	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	1000	72	2559
13.2	영유아용 보충식	2000	271,272	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

카로틴 (Natural Extracts (carotenes))

이명: Natural β -carotene; Carotenes-natural; CI

INS 160a(ii) Food Orange 5, Mixed carotenes; CI (1975) 용도: 식용색소

No. 75130; CI (1975) No. 40800 (β -Carotene)

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	1000	52,401	2561
01.3.2	음료 화이트너	1000		2559
01.4.4	유사크림	20		2559
01.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	1000		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	600		2559
01.6.2.1	숙성치즈 (껍질 포함)	600		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	1000		2559
01.6.2.3	치즈분말	1000		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	1000		2559
01.6.5	치즈 유사제품	1000	3	2559
01.7	유제품 기반 디저트	1000		2559
02.1.2	유지: 식물성 유지	1000		2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	1000		2559
02.2.1	버터	600		2559
02.2.2	유지방 스프레드	1000		2559
02.3	OW 에멀션	1000		2559
02.4	지방 기반 디저트류	1000		2559
03.0	빙과류	1000		2559
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	1000		2559
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	1000		2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	1000		2559
04.1.2.6	과일 스프레드	500		2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	1000		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토평 등 과일 가공품	100	182	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	1000		2559
04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일	200		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	100		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	200		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	1320		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	200		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	1000		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	1000	92	2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	1000		2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	100	XS86	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	100	183	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	100		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	500	XS309R	2561
05.3	추잉껌	500		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	20000		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	400		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	1000	211	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	1000	153	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	1000		2559
06.6	배터(튀김반죽)	1000		2559
07.1.2	크래커(스위트크래커 제외)	1000		2559
07.1.4	다른 식품의 재료로 들어가는 빵 및 빵	1000		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	부스러기			
07.2	파인베이커리제품와 믹스	1000		2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가공육 및 수렵육	20	4,16	2559
08.2	가공육류, 가공육 및 수렵육(전체 또는 부분)	5000	16,XS96,XS97	2559
08.3.1	비가열 분쇄 가공육, 가공육 및 수렵육	20	118	2559
08.3.2	가열 분쇄 가공육, 가공육 및 수렵육	20	XS88,XS89,XS98	2559
08.3.3	냉동 분쇄 가공육, 가공육 및 수렵육	5000	16	2559
08.4	케이싱	5000		2559
09.1.1	어류: 신선 어류	100	4,16,50	2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	100	304	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	1000	16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	1000	95	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	1000		2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	1000	16	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	1000	XS311	2559
09.3.1	어류가공품: 식초나 와인에 절인 어류 및 어류 제품	1000	16	2559
09.3.2	어류가공품: 염장 어류 및 어류 제품	1000	16	2559
09.3.3	어란류: 캐비어 및 기타 어류 알 제품	1000		2559
09.3.4	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품(09.3.1 - 09.3.3 제외)	1000	16	2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	500		2559
10.1	계란: 신선 계란	1000	4	2559
10.2	계란가공품: 계란 가공품	1000		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	150		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	50		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	500		2559
12.4	머스타드	1000		2559
12.5	수프와 브로스	1000	341	2559
12.6.1	에멀션 소스와 덩	2000		2559
12.6.2	비에멀션 소스	2000		2559
12.6.3	소스에 혼합하는 재료나 그레이비 소스 (gravies)	2000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	1000		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	600		2559
13.4	체중조절용 조제식	600		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	600		2559
13.6	식이보충제	600		2559
14.1.4	향첨가 음료수	2000	127	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	600		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	600		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	600		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	600		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	600		2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	100		2559
15.2	너트류를 주로 넣어 만든 과자	20000	3	2559
15.3	생선 또는 어류를 넣어 만든 과자	100		2559

카로티노이드 (CAROTENOIDS)

INS 160a(i)	β-카로틴(Beta-Carotene(Synthetic)) 이명: CI Food Orange 5; CI (1975) No. 40800	용도: 식용색소
INS 160a(iii)	β-카로틴, 브라케스리아 트리스포라 (Beta-Caroten, Blakeslea trispora) 이명: CI Food Orange 5	용도: 식용색소
INS 160e	β-아포-8'-카로티날 (Carotenal, Beta-Apo-8'-) 이명: CI Food Orange 6; CI (1975) No. 40820	용도: 식용색소
INS 160f	β-아포-8'-카로틴산, 메틸 또는 에틸에스테르 (Beta-Apo-8'-Carotenic Acid, 메틸 Or Ethyl Ester) 이명: CI Food Orange 7; CI (1975) No. 40825	용도: 식용색소

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	150	52,402	2561
01.3.2	음료 화이트너	100		2559
01.4.4	유사크림	20		2559
01.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	100	209	2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	100		2559
01.6.2.1	숙성치즈 (껍질 포함)	100		2559
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	500		2559
01.6.2.3	치즈분말	100		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	100		2559
01.6.5	치즈 유사제품	200		2559
01.7	유제품 기반 디저트	100		2559
02.1.2	식물성 기름과 지방	25	232	2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	25		2559
02.2.1	버터	25	146,291	2559
02.2.2	유지방 스프레드	35		2559
02.3	OW 에멀션	200		2559
02.4	지방 기반 디저트류	150		2559
03.0	빙과류	200		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	1000		2559
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	200		2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	200		2559
04.1.2.6	과일 스프레드	500		2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	200		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	100	182	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	150		2559
04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일	500		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	100		2559
04.2.1.2	표면처리한 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	500	4,16	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	1000		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	50		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	50		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	50		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	50		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	50		2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	100	XS86	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	100	183	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	100		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	100	XS309R	2561
05.3	추잉껌	100		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	100		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	200	153	2561
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	150		2559
07.1.2	크래커(스위트크래커 제외)	1000		2559
07.1.3	기타 달지 않은 빵	100		2559
07.1.4	다른 식품의 재료로 들어가는 빵 및 빵 부스러기	200	116	2559
07.1.5	찐빵과 번	100	216	2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	100		2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	100	4,16	2559
08.3.1.1	큐어링(소금 포함) 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	100	16	2559
08.3.1.2	큐어링(소금 포함) 건조 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	20	16	2559
08.3.1.3	숙성 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	20	16	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
08.3.2	가열 분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	20	XS88, XS89, XS98	2559
08.4	케이싱	100		2559
09.1.1	어류: 신선 어류	300	4	2559
09.1.2	어류: 신선 연체류, 갑각류, 극피동물류	100	4, 16, XS292, XS312, XS315	2561
09.2	수산가공품: 가공 어류 및 어류 제품	100	95, 304, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, XS315	2561
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	100	95	2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	100	95	2559
10.1	계란: 신선 계란	1000	4	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	150		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	50	217	2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	500		2559
12.4	머스타드	300		2559
12.5	수프와 브로스	300	341	2559
12.6	소스류	500		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	50		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	50		2559
13.4	체중조절용 조제식	50		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	300		2559
13.6	식이보충제	300		2559
14.1.4	향첨가 음료수	100	127	2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	200		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	200		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	200		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	200		2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	100		2559
15.2	너트류를 주로 넣어 만든 과자	100		2559

카라기난과 이의 염류 (나트륨, 칼륨, 암모늄염) (카라기난 and its Na, K, NH4 salts (includes furcellaran))

INS 407	이명: 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)	용도: 증량제, 희석제, 유화제, 젤화제, 피막제, 습윤제, 안정제, 증점제
---------	---	--

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓌레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류			
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	332,391,X S36,XS92, XS95,XS1 90,XS191, XS292,XS 312,XS31 5	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	177,332	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	16,325	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	GMP	16,325	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41,325,33 2	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300,332	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	300	378,381	2559
13.1.2	성장기용 조제식	300	72,151,328,329	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	1000	379,381	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

카시아검 (Cassia Gum)

INS 427

이명: -

용도: 유화제, 젤화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

피마자유 (Castor oil)

INS 1503

이명: Ricinus oil

용도: 고결방지제, 희석제, 유화제, 피막제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	350	XS87	2561
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	500	XS309R	2561
05.3	추잉껌	2100		2559
13.6	식이보충제	1000		2559

염소 (Chlorine)

INS 925

이명: -

용도: 밀가루개량제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.2.1	밀가루	2500	87	2559

클로로필 (Chlorophylls)

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

용도: 식용색소

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

클로로필과 동클로로필

(CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES)

동클로로필 (Chlorophyll Copper Complex)

INS 141(i) 이명: Copper chlorophyll; Copper phaeophytin; 용도: 식용색소

CI Natural Green 3; C.I. (1975) No. 75810

동클로로필린나트륨 및 동클로로필린칼륨

INS 141(ii) (Chlorophyll Copper Complex, Sodium And Potassium Salts) 용도: 식용색소

이명: Sodium copper chlorophyllin; Potassium

copper chlorophyllin; C.I. (1975) No. 75815

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	150	52,190	2561
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	50		2559
01.6.2.1	숙성치즈 (껍질 포함)	15		2559
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	75		2559
01.6.2.3	치즈분말	50		2559
01.6.4.2	향첨가 가공치즈 (과일, 채소, 고기함유)	50		2559
01.6.5	치즈 유사제품	50		2559
01.7	유제품 기반 디저트	500		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.4	지방 기반 디저트류	500		2559
03.0	빙과류	500		2559
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	100	62	2559
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	100	62	2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	200		2559
04.1.2.6	과일 스프레드	150		2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	250		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	100	62,182	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	150		2559
04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일	100	62	2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	100	62	2559
04.2.1.2	표면처리한 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	100	62	2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓨레 및 스프레드	100	62	2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	100	62,92	2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	100	62	2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	100	62	2559
05.1.2	코코아믹스(시럽)	6.4	62	2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	6.4	62,XS86	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	700	183	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	700		2559
05.2.1	고형캔디	700		2559
05.2.2	소프트캔디 및 기타 디저트(카테고리 01.7, 02.4, 04.1.2.9, 06.5 제외)	100	XS309R	2561
05.2.3	누가, 마지팬	100		2559
05.3	추잉껌	700		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	100		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	100	153	2561
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	75		2559
07.1.4	다른 식품의 재료로 들어가는 빵 및 빵 부스러기	6.4	62	2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	75		2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	40	95	2559
09.2.4.1	조리 된 생선 및 생선 제품	30	62,95	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	40	95	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	200	XS311	2559
09.3.1	어류가공품: 식초나 와인에 절인 어류 및 어류 제품	40	16	2559
09.3.2	어류가공품: 염장 어류 및 어류 제품	40	16	2559
09.3.3	어란류: 캐비어 및 기타 어류 알 제품	200		2559
09.3.4	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류	75	95	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	제품(09.3.1 - 09.3.3 제외)			
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	500	95	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	300	2	2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	64	62	2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	500		2559
12.4	머스타드	500		2559
12.5	수프와 브로스	400	342	2559
12.6	소스류	100		2559
13.6	식이보충제	500	3	2559
14.1.4	향첨가 음료수	300	127	2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	350		2559
15.2	너트류를 주로 넣어 만든 과자	100		2559
15.3	생선 또는 어류를 넣어 만든 과자	350		2559

구연산 (Citric Acid)

이명:	용도:
INS 330	산도조절제, 산화방지제, 발색제, 금속이온봉쇄제
2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid	

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.6.6	유청 단백질 치즈(whey protein cheese)	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.1.1	버터오일(butter oil), anhydrous	GMP	171	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	milkfat, ghee			
02.1.2	유지: 식물성 유지	GMP	15,277	2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.1.1	처리하지 않은 생채소, 견과류 및 씨앗	GMP	262,264	2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP	242,262,2 64,265	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	15,281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.1.2	어류: 신선 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	390,XS31 2,XS315	2561
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	331,391,3 92,XS36,X S95,XS19 0,XS191,X S312,XS3 15	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류	GMP	61	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	필릿, 어류제품			
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4	찌거나 삶은, 튀기거나 구운 생선 및 수산물(연체동물, 갑각류, 극피동물 포함)	GMP		2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	267	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	GMP	72	2559
13.1.2	성장기용 조제식	GMP	72	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	GMP	72	2559
13.2	영유아용 보충식	5000	238	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.2.1	과일 주스	3000	122	2559
14.1.2.2	채소 주스	GMP		2559
14.1.2.3	농축과일즙	3000	122,127	2559
14.1.2.4	농축채소즙	GMP		2559
14.1.3.1	과일넥타(nectar)	5000		2559
14.1.3.2	채소넥타(nectar)	GMP		2559
14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액	5000	127	2559
14.1.3.4	채소넥타(nectar)농축액	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

글리세린구연산지방산에스테르 (citric and fatty acid esters of glycerol)

이명: Citric acid esters of monoand di-glycerides; Citroglycerides; CITREM	용도: 산화방지제, 유화제, 발색제, 금속이온봉쇄제, 안정제
INS 472c	

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.1.2	유지: 식물성 유지	100	277	2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	100	322	2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	스프레드			
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.1.2	어류: 신선 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	390,XS312,XS315	2561
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	392,XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	16,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영아용 특수용도 조제식	9000	380,381	2559
13.2	영유아용 보충식	5000	239,268	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

가교카복시메틸셀룰로스나트륨

(Cross-link sodium caboxy methyl Cellulose)

이명: Cross-linked

INS 468 carboxymethyl Cellulose;
 Cross-linked sodium CMC; 용도: 안정제, 증점제
 Crosslinked CMC;
 Croscarmellose sodium;
 Crosslinked cellulose gum

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	레인)			
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

심황색소 (Curcumin)

INS 100(i)

이명: Turmeric yellow, Kurkum

용도: 식용색소

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	50		2561
01.7	유제품 기반 디저트	100	TH13,TH18	2561
02.4	지방 기반 디저트류	100	TH13,TH18	2561
03.0	빙과류	10		2561
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	50		2559
05.2.1	고형캔디	1000		2559
05.2.2	소프트캔디 및 기타 디저트(카테고리 01.7, 02.4, 04.1.2.9, 06.5 제외)	480		2559
05.2.3	누가, 마지팬	480		2559
05.3	추잉껌	480		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	50		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	480		2559
12.5	수프와 브로스	50	99	2559
12.6.1	에멀션 소스와 덩	480		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	50		2559
16.0	조리식품	300		2559

커드란 (crudlan)

INS 424

이명: beta-1,3-Glucan

용도: 응고제, 젤화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	제품			
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

사이클라메이트 (Cyclamates)

	사이클람산 (Cyclamic acid)			
INS 952(i)	이명: Cyclohexylsulfamic acid; Cyclohexanesulfamic acid		용도: 감미료	
	사이클라메이트칼슘 (Calcium cyclamate)			
INS 952(ii)	이명: Calcium cyclohexylsulfamate; Calcium cyclohexanesulfamate		용도: 감미료	
	사이클라메이트나트륨 (Sodium cyclamate)			
INS 952(iv)	이명:Sodium cyclohexylsulfamate; Sodium cyclohexanesulfamate		용도: 감미료	

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	250	17,TH1	2559
01.7	유제품 기반 디저트	250	17	2559
02.4	지방 기반 디저트류	250	17	2559
03.0	빙과류	250	17	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	1000	17	2559
04.1.2.6	과일 스프레드	2000	17	2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	250	17	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	250	17	2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	250	17	2559
05.1.2	코코아믹스(시럽)	250	17,127	2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	500	17,XS86	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	500	17,TH2	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	500	17	2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	500	17,156,XS S309R	2561
05.3	추잉껌	3000	17	2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	500	17	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	250	17	2559
07.2	파인베이커리제품과 믹스	1600	17,165	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	250	17	2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	500	17,159	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP	17	2559
12.6.1	에멀션 소스와 딥	500	17	2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	500	17	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	400	17	2559
13.4	체중조절용 조제식	400	17	2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	400	17	2559
13.6	식이보충제	1250	17	2559
14.1.3.1	과일넥타(nectar)	400	17,122	2559
14.1.3.2	채소넥타(nectar)	400	17	2559
14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액	400	17,122,127	2559
14.1.3.4	채소넥타(nectar)농축액	400	17,127	2559
14.1.4	향첨가 음료수	100	17,127,TH3	2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	250	17	2559

α-시클로덱스트린 (cyclodextrin, alpha-)

INS 457

이명: -

용도: 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공육 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공육 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

β-시클로덱스트린 (cyclodextrin beta-)

이명: Beta-cyclodextrin; βCD;

INS 459

BCD; β-Schardinger dextrin;
Cyclodextrin B;
Cycloheptaamylose

용도: 희석제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
05.3	추잉껌	20000		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	1000	153	2559
14.1.4	향첨가 음료수	500	127	2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	500		2559

γ-시클로덱스트린 (cyclo dextrin, gama-)

INS 458

이명: -

용도: 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

시클로테트라글루코스 (Cyclotetraglucose)

INS 1504(i) 이명: Cyclotetraose; Cyclic nigerosyl-(1→6)-nigerose; cycloalternan; cycloalternanotetraose 용도: 희석제, 피막제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

시클로테트라글루코스 시럽 (Cyclotetraglucose Syrup)

이명: Cyclotetraglucose syrup; Cyclic

INS 1504(ii) nigerosyl-(1→6)- nigerose syrup; Cycloalternan syrup; Cycloalternanotetraose syrup 용도: 희석제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

덱스트린, 로스티드스타치 (Dextrins, Roasted Starch)

INS 1400

이명: -

용도: 희석제, 유화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공육 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공육 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	3,53,XS36	2561

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
			,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	90,160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

글리세린디아세틸주석산지방산에스테르 (Diacetyl tartaric and Fatty acid esters of glycerol)

이명: 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

용도: 유화제, 금속이온봉쇄제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	5000		2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	5000		2559
01.3.2	음료 화이트너	5000		2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림 (플레인)	6000		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	5000		2559
01.4.4	유사크림	6000		2559
01.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	10000		2559
01.6.2.1	숙성치즈 (껍질 포함)	10000		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	10000		2559
01.6.5	치즈 유사제품	10000		2559
02.3	OW 에멀션	10000		2559
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	1000		2559
04.1.2.6	과일 스프레드	5000		2559
04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일	2500		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	2500		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	2500		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	10000	XS309R	2561
05.3	추잉껌	50000		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	10000		2559
06.6	배터(튀김반죽)	5000		2559
07.1	빵과 달지 않은 구운 과자와 믹스	6000		2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	75		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	5000		2559
12.1.2	소금 대체품	16000		2559
12.4	머스타드	10000		2559
12.6	소스류	10000		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	5000		2559
13.4	체중조절용 조제식	5000		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	5000		5000
13.6	식이보충제	5000		2559
14.1.4.2	향첨가 무탄산음료수	1000		2561
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	5000		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	5000		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	5000		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	10000		2559

디메틸디카보네이트 (Di methyl dicarbonate)

INS 242

이명: DMDC; Dimethyl pyrocarbonate

용도: 보존제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.1.4	향첨가 음료수	250	18,127	2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	250	18,127	2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	250	18	2559
14.2.3	와인(wine)	200	18	2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	250	18	2559
14.2.5	꿀술	200	18	2559

디 옥틸 나트륨 술포숙시 네이트 (Dioctyl Sodium Sulfosuccinate)

INS 480

이명: DSS, docusate sodium

용도: 유화제, 금속이온봉쇄제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	15	383,384,385	2561

5'- 구아닐산이칼륨 (Dipotassium 5'-guanylate)

INS 628

이명: Potassium guanylate; Potassium 5'-guanylate; Dipotassium guanosine-5'-monophosphate

용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공육 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공육 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100000		2559
12.3	식초	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	100000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

5'- 구아닐산이나트륨 (Disodium 5'-guanylate)

이명: Sodium 5'-guanylate;
 INS 627 Sodium guanylate; GMP; Disodium guanosine-5'-monophosphate 용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP	279	2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1	생육, 가금류 및 수렵육	GMP	16	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	95,XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	309,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	311	2559
09.2.4	어류: 찌거나 삶은, 튀기거나 구운 생선 및 수산물(연체동물, 갑각류, 극피동물 포함)	GMP	312	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100000		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	100000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	201	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

5'-이노신산이나트륨 (Disodium 5'-inosinate)

이명: Synonym: Sodium 5'-inosinate;
 INS 631 Sodium inosinate; IMP; Disodium inosine-5'-monophosphate 용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP	279	2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1	생육, 가금류 및 수렵육	GMP	16	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	9 5 , XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	309,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	311	2559
09.2.4	짜거나 삶은, 튀기거나 구운 생선 및 수산물(연체동물, 갑각류, 극피동물 포함)	GMP	312	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	29	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100000		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	100000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	201	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

5'-리보뉴클레오티드이나트륨 (Disodium 5'-ribonucleotides)

이명: Sodium 5'-ribonucleotides; Sodium ribonucleotides 용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP	279	2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	95,XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	309,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	311	2559
09.2.4	찌거나 삶은, 튀기거나 구운 생선 및 수산물(연체동물, 갑각류, 극피동물 포함)	GMP	312	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	29	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	201	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

호박산이나트륨 (Disodium Succinate)

INS 364(ii)

이명: -

용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
08.2.3	냉동 가공육, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP		2559
09.3.3	어란류: 캐비어 및 기타 어류 알 제품	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100000		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	100000		2559

인산이전분 (Distarch Phosphate)

INS 1412

이명: -

용도: 유화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	63	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	5000	72,150,28 4,292	2559
13.1.2	성장기용 조제식	5000	72,150,28 5,292	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	5000	72,150,29	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
			2	
13.2	영유아용 보충식	50000	269,270	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

DL-알라닌 (DL-Alanine)

INS -

이명: -

용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 껍데 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100000		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	100000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

젤라틴 (EDIBLE GELATIN)

INS 428

이명: Gelatin edible

용도: 안정제, 젤화제, 유화제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀김 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

에리토브산 (Erythorbic Acid)

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

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓌레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.1.2	어류: 신선 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	390,XS312,XS315	2561
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	308,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	139,XS166	2561
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

에리스리톨 (Erythritol)

이명: Meso-erythritol; Erythrite

INS 968

tetrahydroxybutane;
1,2,3,4-Butanetetrol

용도: 향미증진제, 습윤제, 감미료

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

식용색소적색제3호 (Erythrosine)

이명: CI Food Red 14; FD&C Red No. 3; C.I. 용도: 식용색소
 INS 127 (1975) No. 45430

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	200	54	2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	30		2559
05.3	추잉껌	50		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	100		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	30	4,16,XS96, XS97	2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	30	4,290,XS88	2559

에틸셀룰로스 (Ethyl Cellulose)

이명: Cellulose ethyl ether; 용도: 증량제, 희석제, 피막제, 증점제
 Ethyl ether of cellulose
 INS 462

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓌레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

에틸히드록시에틸셀룰로스 (Ethyl hydroxyethyl cellulose)

이명: Ethyl hydroxyethyl

INS 467 cellulose; 2-hydroxyethyl ether 용도: 유화제, 안정제, 증점제 of ethyl cellulose

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

에틸말톨 (Ethyl maltol)

INS 637

이명: -

용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.7	유제품 기반 디저트	200		2559
03.0	빙과류	200		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	1000	XS309R	2561
05.3	추잉껌	1000		2561

이.디.티.에이 (ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES)

INS 385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨 (Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate)이명: Calcium disodium EDTA; Calcium disodium edetate	용도: 산화방지제, 발색제, 보존제, 금속이온봉쇄제
INS 386	이.디.티.에이.이나트륨 (Disodiummethylenediaminetetraacetate)이명: Disodium EDTA; Disodium edetate; Disodium dihydrogen ethylenediaminetetraacetate	용도: 산화방지제, 발색제, 보존제, 금속이온봉쇄제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.2.2	유지방 스프레드	100	21	2559
04.1.2.2	과일가공품: 건조 과일	265	21	2559
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	250	21	2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	130	21	2559
04.1.2.6	과일 스프레드	100	21	2559
04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일	250	21	2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	650	21	2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	100	21,110	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	800	21,64,297	2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	250	21	2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	365	21	2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	250	21	2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	80	21	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	250	21	2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	250	21	2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	50	21,XS86	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	315	21	2559
08.3.2	가열 분쇄 가공육, 가공육 및 수렴육	35	21,XS88,XS89,XS98	2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	75	21,392,XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	75	21,XS166	2561
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	50	21	2559
09.3.2	어류가공품: 염장 어류 및 어류 제품	250	21	2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	340	21,310	2561
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	200	21,47	2559
11.6	식탁용 감미료	1000	21,96	2559
12.2	허브, 향신료, 향미증진제와 콘디멘트	70	21	2559
12.4	머스타드	75	21	2559
12.6.1	에멀션 소스와 딥	100	21	2559
12.6.2	비에멀션 소스	75	21	2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	100	21	2559
13.6	식이보충제	150	21	2559
14.1.4	향첨가 음료수	35	21,127	2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	35	21,127	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	25	21	2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	25	21	2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	25	21	2559

식용색소녹색제3호 (Fast Green FCF)

INS 143 이명: CI Food Green 3; FD&C Green 3; CI 용도: 식용색소
(1975) No. 42053

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	70	52	2559
01.7	유제품 기반 디저트	100	2	2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	100		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
03.0	빙과류	100		2559
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	200		2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	400		2559
04.1.2.6	과일 스프레드	100		2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	100		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	100	182	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	100		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	100		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	300		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	200		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	100		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	100	XS309R	2561
05.3	추잉껌	300		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	100		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	290	194	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	100		2559
07.0	베이커리 제품	100		2559
08.1	생육, 가금류 및 수렵육	100	3,4,16	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	100	3,4,XS96, XS97	2559
08.4	케이싱	100	3,4	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	100		2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	100	XS311	2559
09.3.3	어란류: 캐비아 및 기타 어류 알 제품	100		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	100	95	2559
10.1	계란: 신선 계란	GMP	4	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	100		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100		2559
12.6.1	에멀션 소스와 딥	100		2559
13.6	식이보충제	600		2559
14.1.4	향첨가 음료수	100	127	2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	100		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	100		2559

구연산철암모늄 (Ferric ammonium citrate)

이명: Iron ammonium citrate; Ammonium ferric citrate; Ammonium iron citrate; 용도: 고결방지제
 INS 381 Ammonium iron (III) citrate

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.1.4.3	향첨가 음료 농축(액상 및 고형)	10	23	2559

페로시아나이드 (FERROCYANIDES)

INS 535	페로시아나이드나트륨 (Sodium Ferrocyanide) 이명: Yellow prussiate of soda Hexacyanoferrate of sodium; Sodium hexacyanoferrate (II)	10	23	2559	용도: 고결방지제
	페로시아나이드칼륨 (Potassium Ferrocyanide) 이명: Yellow prussiate of potash, Hexacyanoferrate of potassium; Potassium hexacyanoferrate (II)				용도: 고결방지제
INS 538	페로시아나이드칼슘 (Calcium Ferrocyanide) 이명: Yellow prussiate of lime, Hexacyanoferrate of calcium; Calcium hexacyanoferrate (II)	10	23	2559	용도: 고결방지제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.1.1	소금	14	24,107	2559
12.1.2	소금 대체품	20	24	2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	20	24	2559

글루콘산철 (Ferrous gluconate)

INS 579	이명: Iron (II) di-D-gluconate dihydrate; Ferrous gluconate				용도: 발색제
---------	--	--	--	--	---------

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	150	23,48	2559

젖산철 (Ferrous lactate)

INS 585	이명: Ferrous lactate; Iron (II) lactate; Iron (II) 2-hydroxypropanoate				용도: 발색제
---------	--	--	--	--	---------

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
------------	------	---------------	----	-------

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	150	23,48	2559

푸마르산 (Fumaric Acid)

INS 297 이명: trans-Butenedioic acid; 용도: 산도조절제
trans-1,2-Ethylene-dicarboxylic acid

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓌레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	700		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4	조리하거나 튀긴 해산물 및 해산물 제품	GMP		2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	266,267	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

젤란검 (Gellan Gum)

INS 418

이명: -

용도: 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀김 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

글루코노-δ-락톤 (Glucono Delta-Lactone)

	이명: Glucono-delta-lactone; Gluconolactone; deltagluconolactone; GDL; DGlucono-1,5-lactone, Dgluconic acid delta-lactone	용도: 산도조절제, 팽창제, 금속이온봉쇄제
INS 575		

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.6.6	유청 단백질 치즈(whey protein cheese)	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	239	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

글루코오스산화효소 (Glucose oxidase)

이명: Glucose oxyhydrase;

INS 1102

Glucose aerodehydrogenase; Notatin;

용도: 산화방지제

Aeroglucose dehydrogenase

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.6.1	에멀션 소스와 덩	GMP		2559
12.6.2	비에멀션 소스	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

L-글루탐산 (Glutamic Acid (L(+)-))

이명: Glutamic acid; L-(+)-

INS 620 Glutamic acid, L-2-Aminopentanedioic acid; 용도: 향미증진제
Lalphaaminoglutaric acid

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공육 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공육 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100000		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	100000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

글리세린 (glycerol)

INS 422 이명: Glycerin; 1,2,3-Propanetriol;
Trihydroxypropane

용도: 습윤제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

에스테르검 (glycerol esters of wood resin)

INS 445(iii)

이명: -

용도: 유화제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.1.2	과일류: 표면처리한 생과일	110		2559
04.2.1.2	표면처리한 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	110		2559
14.1.4	향첨가 음료수	150	127	2559

글리신 (Glycine)

INS 640

이명: -

용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.6.6	유청 단백질 치즈(whey protein cheese)	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓌레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100000		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	100000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

포도과피색소 (Grape Skin Extract)

INS 163(ii)

이명: Enociana, Eno

용도: 식용색소

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.7	유제품 기반 디저트	200	181	2559
02.4	지방 기반 디저트류	200	181	2559
03.0	빙과류	100	181	2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마말레이드	500	181	2559
04.1.2.6	과일 스프레드	500	181	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	500	181	2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	500	181	2559
05.2.2	소프트캔디 및 기타 디저트(카테고리 01.7, 02.4, 04.1.2.9, 06.5 제외)	1700	181, XS30 9R	2561
05.3	추잉껌	500	181	2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	500	181	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	200	181	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	1000	4,16,94	2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	500	16, XS166	2561

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	500	16,95	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	1000	16,95	2559
09.3.1	어류가공품: 식초나 와인에 절인 어류 및 어류 제품	500	16	2559
09.3.2	어류가공품: 염장 어류 및 어류 제품	1500	16	2559
10.1	계란: 신선 계란	1500	4	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	200	181	2559
13.6	식이보충제	500	181	2559
14.1.4	향첨가 음료수	160	127,181,T H23	2561
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	300	181	2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	300	181	2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	300	181	2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	300	181	2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	500	181	2559
15.2	넛트류를 주로 넣어 만든 과자	300	181	2559
15.3	생선 또는 어류를 넣어 만든 과자	400		2559

구아약수지 (Guaiac Resin)

INS 314 이명: Guaiac gum; Gum guaiac; Gum guaiacum; Guaiacum 용도: 산화방지제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.1.2	유지: 식물성 유지	1000		2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	1000		2559
05.3	추잉껌	1500		2559
12.6	소스류	600	15	2559

5'-구아닐산 (Guanylic Acid, 5'-)

INS 626 이명: Guanylic acid; GMP; Guanosine-5'-monophosphoric acid 용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	레인)			
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100000		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.6	소스류	100000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

구아검 (Guar Gum)

INS 412 이명: Gum cyamopsis, Guar flour 용도: 유화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	73,391,XS36,XS92,XS95,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	177	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	1000	14,72	2559
13.1.2	성장기용 조제식	1000	72	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	1000	14,72	2559
13.2	영유아용 보충식	2000	271,272	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

아라비아검 (Arabic Gum (Acacia Gum))

이명: Gum arabic (Acacia senegal); Gum arabic (Acacia seyal); Acacia gum; Arabic gum
 용도: 증량제, 희석제, 유화제, 피막제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 헵크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	부분)			
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	16,XS36,XS92,XS95, XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	16,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	16,325	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	GMP	16	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41,325,332	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300,332	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	10000	239,273	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

헥사메틸렌테트라민 (Hexamethylene tetramine)

INS 239

이명: Hexamine; Methenamine

용도: 보존제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.2.1	숙성치즈 (겉질 포함)	25	66,298	2559

염산 (Hydrochloric acid)

INS 507

이명: Muriatic acid

용도: 산도조절제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	239	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

히드로젠 폴리-1-데센 (HYDROGENATED POLY-1-DECENES)

INS 907 이명: Hydrogenated polydec-1-ene; Hydrogenated poly- α -olefin 용도: 피막제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.2.2	과일가공품: 건조 과일	2000		2559
05.2.2	소프트캔디 및 기타 디저트(카테고리 01.7, 02.4, 04.1.2.9, 06.5 제외)	2000	XS309R	2559

파라옥시안식향산에스테르류 (Hydroxybenzoates, Para-)

INS 214 파라옥시안식향산에틸 (Ethyl para-Hydroxybenzoate)
이명: Ethylparaben; Ethyl p-oxybenzoate; Ethyl ester of p-hydroxybenzoic acid 용도: 보존제

INS 218 파라옥시안식향산메틸 (Methyl pra-Hydroxybenzoate)
이명: Methylparaben; Methyl p-oxybenzoate; Methyl ester of p-hydroxybenzoic acid 용도: 보존제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	300	27	2559
01.6.5	치즈 유사제품	500	27	2559
01.7	유제품 기반 디저트	120	27, TH4, TH5	2559
02.2.2	유지방 스프레드	300	27	2559
02.3	OW 에멀션	300	27	2559
04.1.2.2	과일가공품: 건조 과일	800	27	2559
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	250	27	2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	250	27	2559
04.1.2.6	과일 스프레드	1000	27	2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	1000	27	2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일	800	27	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	가공품			
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	800	27	2559
04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일	800	27	2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	800	27	2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	1000	27	2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	1000	27	2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	1000	27	2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	300	27	2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	300	27, XS86	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	300	27	2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	1000	27, XS309 R	2561
05.3	추잉껌	1500	27	2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	300	27	2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	300	27	2559
08.4	케이싱	36	27	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	1000	27	2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	100	27	2559
12.3	식초	100	27	2559
12.4	머스타드	300	27	2559
12.6	소스류	1000	27	2559
14.1.4	향첨가 음료수	250	27, 127	2561
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	450	27, 127, 160	2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	200	27	2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	200	27	2559
14.2.5	꿀술	200	27	2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	1000	27, 224	2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	300	27	2559
15.2	너트류를 주로 넣어 만든 과자	300	27	2559

히드록시프로필셀룰로스 (Hydroxypropyl Cellulose)

INS 463	이명: Cellulose hydroxypropyl ether; Modified cellulose;	용도: 유화제, 기포제, 피막제, 안정제, 증점제
	Hydroxypropyl ether of cellulose	

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	16,XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	63,332	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	16,325	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	GMP	16	
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41,325,332	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300,332	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

히드록시프로필인산이전분 (Hydroxypropyl Distarch Phosphate)

INS 1442

이명: -

용도: 고결방지제, 유화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	10000		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	63	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

히드록시프로필메틸셀룰로스 (Hydroxylpropyl Methyl Cellulose)

INS 464 이명: 2-hydroxypropyl ether of methyl cellulose 용도: 증량제, 유화제, 피막제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀김 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	16,XS36,XS92,XS95, XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	63,332	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	16,325	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	GMP	16	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41,325,332	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300,332	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

히드록시프로필전분 (Hydroxypropyl Starch)

INS 1440

이명: -

용도: 유화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	63	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	튀긴 해산물 및 해산물 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	5000	72,150,284,292	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	5000	72,150,292	2559
13.2	영유아용 보충식	60000	237,276	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

유전자 변형 효모로부터 생성된 얼음 구조 단백질

(Ice Structuring Protein Produced From Genetically Modified Yeast)

이명: Ice Structuring Protein type III HPLC 12; ISP Type III HPLC 12
 용도: 얼음 결정 구조의 안전성을 도
 움

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.7	유제품 기반 디저트	50	TH13	2559
02.4	지방 기반 디저트류	50	TH13	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
03.0	빙과류	50		2559

식용색소청색제2호 (Indigotine)

이명: CI Food Blue 1; FD&C Blue No. 2; 용도: 식용색소
 INS 132 Indigo Carmine; CI (1975) No. 73015

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	70	52	2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	200	3	2559
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	100		2559
01.6.4.2	향첨가 가공치즈 (과일, 채소, 고기함유)	100		2559
01.6.5	치즈 유사제품	200	3	2559
01.7	유제품 기반 디저트	150		2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	300		2559
02.3	OW 에멀션	300		2559
02.4	지방 기반 디저트류	150		2559
03.0	빙과류	150		2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마말레이드	300		2559
04.1.2.6	과일 스프레드	300		2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	200		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	150	182	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	150		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	150		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	150		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	200	92	2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	300		2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	450	183	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	300		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	300	XS309R	2561
05.3	추잉껌	300		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	300		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	150		2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	200		
09.1.1	어류: 신선 어류	300	4,16,50	2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	300	95,XS36,XS92,XS95, XS165,XS190,XS19	2561

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
			1,XS292,X S312,XS3 15	
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	300	95	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	250	16	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	300	22,XS311	2559
09.3.3	어란류: 캐비아 및 기타 어류 알 제품	300		2559
09.3.4	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품(09.3.1 - 09.3.3 제외)	300		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	300		2559 2559
10.1	계란: 신선 계란	300	4	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	300		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	300		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	300		2559
12.4	머스타드	300		2559
12.5	수프와 브로스	50		2559
12.6	소스류	300		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	50		2559
13.4	체중조절용 조제식	50		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	300		2559
13.6	식이보충제	300		2559
14.1.4	향첨가 음료수	100	127	2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	200		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	200		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	300		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	200		2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	200		2559
15.2	너트류를 주로 넣어 만든 과자	100		2559

5'-이노신산 (Inosinic Acid,5'-)

INS 630

이명: Inosinic acid; IMP;

Inosine-5'-monophosphoric acid

용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	레인)			
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100000		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.6	소스류	100000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
15.3	생선 또는 어류를 넣어 만든 과자	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

산화철 (Iron Oxides)

INS 172(i)	산화철(흑색) (Iron oxide, Black)	용도: 식용색소
	이명: CI Pigment Black 11; CI (1975) No. 77499; Ferroso ferric oxide; Iron (II,III) oxide	
INS 172(ii)	산화철(적색) (Iron oxide, Red)	용도: 식용색소
	이명: CI Pigment Red 101 and 102; CI (1975) No. 77491; Iron sesquioxide, Anhydrous ferric oxide, Anhydrous iron (III) oxide	
INS 172(iii)	산화철(황색) (Iron oxide, Yellow)	용도: 식용색소
	이명: CI Pigment Yellow 42 and 43; CI (1975) No. 77492; Hydrated ferric oxide, Hydrated iron (III) oxide	

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	100		2559
13.6	식이보충제	7500	3	2561

구연산이소프로필 (Isopropyl citrates)

INS 384	이명: Citric acid mixed ester of 2-propanol	용도: 산화방지제, 보존제, 금속이온봉쇄제
---------	---	-------------------------

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.1.2	유지: 식물성 유지	200		2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	200		2559
02.2.2	유지방 스프레드	100		2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	200		2559
08.2.1.2	큐어링(소금 포함) 건조 비가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	200		2559
08.3.1.2	큐어링(소금 포함) 건조 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	200		2559
14.1.4	향첨가 음료수	200	127	2559

이소말트 (Isomalt)

INS 953

이명: Hydrogenated isomaltulose

용도: 고결방지제, 증량제, 피막제, 안정제, 감미료, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

카라야검 (Karaya Gum)

이명: Karaya; Gum karaya;

INS 416

Sterculia Gum sterculia Kaday; 용도: 유화제, 안정제, 증점제

Katilo; Kullo; Kuterra

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	200	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

글루코만난 (Konjac flour)

INS 425 이명: Konjac mannan; Konjac; 용도: 희석제, 유화제, 젤화제, 피막제, 습윤제, 안정제, 증점제
Konnyaku

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	16,XS36,XS92,XS95, XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41,325,332,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	16,325	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	GMP	16	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41,325,332	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300,332	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

젖산 (Lactic acid, L-, D- and DL-)

INS 270 이명: 2-Hydroxypropanoic acid; 용도: 산도조절제
2-Hydroxypropionic acid

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.6.6	유청 단백질 치즈(whey protein cheese)	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.1.1	처리하지 않은 생채소, 견과류 및 씨앗	GMP	262,264	2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP	262,264	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	GMP	72,83	2559
13.1.2	성장기용 조제식	GMP	72,83	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	GMP	72,83	2559
13.2	영유아용 보충식	2000	83,238	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

글리세린젓산지방산에스테르 (Lactic and fatty acid esters of glycerol)

이명: Lactic acid esters of

INS 472b

mono-and diglycerides;
lactoglycerides

용도: 유화제, 금속이온봉쇄제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힙크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	29	2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류	GMP	16,29	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	필릿, 어류제품			
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	5000	239,268	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

락티톨 (Lactitol)

INS 966

이명: Lactit, lactositol, actobiosit

용도: 유화제, 감미료, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀김 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

라우릭알긴산에틸에스테르 (lauric arginate ethyl ester)

이명: Lauric arginate ethyl ester; 용도: 보존제
 INS 243 lauramide arginine ethyl ester; LAE

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	200		2559
01.6.2.1	숙성치즈 (겉질 포함)	200		2559
01.6.3	유청치즈(whey cheese)	200		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	200		2559
01.6.5	치즈 유사제품	200		2559
01.7	유제품 기반 디저트	200	170,TH4, TH5,214, 215	2559
02.2.2	유지방 스프레드	200		2559
04.1.2.2	과일가공품: 건조 과일	200		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	200		2559
04.2.1.2	표면처리한 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	200		2559
04.2.1.3	겉질을 벗기거나 자른 생채소, 해조류,	200		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	견과류 및 씨앗			
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	200		2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	200	XS86	2559
05.3	추잉껌	225		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	200		2559
08.2.1	비가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	200		2559
08.2.2	가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	200	XS96, XS97	2559
08.2.3	냉동 가공육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	200	3,374	2559
08.3.1	비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	315		2559
08.3.2	가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	200	XS88, XS89, XS98	2559
08.3.3	냉동 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	315	3,374	2559
10.2	계란가공품: 계란 가공품	200		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	200		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	200		2559
12.5	수프와 브로스	200		2559
12.6.1	에멀션 소스와 딥	200		2559
12.6.2	비에멀션 소스	200		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	200		2559
14.1.4.1	향첨가 탄산음료수	50		2559
14.1.4.2	향첨가 무탄산음료수	50		2559
14.1.4.3	향첨가 음료 농축(액상 및 고형)	50	127	2559

L-시스테인염산염 (L-CYSTEINE HYDROCHLORIDE)

이명: L-2-Amino-3-mercaptopropanoic acid

INS 920

Monohydrochloride; L-Cysteine monohydrochloride

용도: 밀가루개량제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.2.1	밀가루	90		2559
07.0	베이커리 제품	90		2559

레시틴 (Lecithin)

INS 322(i)

이명: Phosphatides; Phospholipids

용도: 산화방지제, 유화제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.2.1	밀가루	GMP	25,28	2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.1.2	어류: 신선 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	390,XS312,XS315	2561
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	392,XS36, XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS312, XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	63	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	5000	72	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
13.1.2	성장기용 조제식	5000	72	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	5000	72	2559
13.2	영유아용 보충식	5000	271,274	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

리파아제 (Lipases)

INS 1104

이명: Lipase; Triglycerin lipase; Tributyrase,
Lipase from Animal

용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	스에 절인 채소			
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 껍데 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100000		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	100000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

루테인 (Targetes erecta) (Lutein from tagetes erecta)

INS 161b(i) 이명: Vegetable lutein; Vegetable luteol; 용도: 식용색소
Bo-Xan (lutein)

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	75	TH14	2559
01.7	유제품 기반 디저트	75	TH15	2559
14.1.4	향첨가 음료수	40	127	2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	40	127	2559

라이코펜 (브라케스리아 트리스포라) (Lycopene, Blakeslea trispora)

INS 160d(iii) 이명: - 용도: 식용색소

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

라이코펜 (합성) (Lycopenes, synthetic)

INS 160d(i)

이명: -

용도: 식용색소

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀김 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렴육(전체 또는 부분)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
08.3	분쇄 가공육, 가공육 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

라이코펜, 토마토 (Lycopenes extract from tomato)

INS 160d(ii)

이명: Lycopene (tomato)

용도: 식용색소

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	레인)			
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

리소짐 (Lysozyme)

INS 1105 이명: Lysozyme hydrochloride 용도: 보존제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	500		2559
14.2.3	와인(wine)	500		2559

탄산마그네슘 (Magnesium Carbonate)

INS 504(i) 이명: - 용도: 산도조절제, 고결방지제, 발색제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.3	버터밀크 (플레인)	GMP	261	2559
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	10000		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	5000	36	2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	16, XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4	조리하거나 튀긴 해산물 및 해산물 제품	GMP		2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	266, 267, 33	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
11.1.2	가루설탕과 덱스트로스 분말(dextrose powder)	15000	56	2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.1	소금	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

염화마그네슘 (Magnesium Chloride)

INS 511

이명: Magnesium chloride
hexahydrate

용도: 발색제, 응고제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	레인)			
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

글루탐산마그네슘 (Magnesium di-L glutamate)

이명: Magnesium glutamate;
 INS 625 Monomagnesium di-L-glutamate tetrahydrate

용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100000		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	100000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

글루콘산마그네슘 (Magnesium gluconate)

이명: Magnesium di-D-gluconate 용도: 산도조절제, 응고제, 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

수산화마그네슘 (Magnesium hydroxide)

INS 528

이명: -

용도: 산도조절제, 발색제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.3	버터밀크 (플레인)	GMP	261	2559
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀김 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	16,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4	조리하거나 튀긴 해산물 및 해산물 제품	GMP		2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	266,267	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

마그네슘하이드록시드카보네이트 (Magnesium Hydroxyde Carbonate)

	이명: Magnesium subcarbonate (light or heavy); Hydrated basic magnesium carbonate; Magnesium carbonate hydroxide; Magnesium carbonate hydroxide hydrated	
INS 504(ii)		용도: 산도조절제, 고결방지제, 희석제, 발색제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.3	버터밀크 (플레인)	GMP	261	2559
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	16,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4	조리하거나 튀긴 해산물 및 해산물 제품	GMP		2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	266,267	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

L-젖산마그네슘 (Magnesium lactate, DL-)

이명: DL-Lactic acid

INS 329

magnesium salt, Magnesium di-DL-lactate; Magnesium DL(-)-2-hydroxypropionate

용도: 산도조절제, 발색제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	처리			
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

산화마그네슘 (Magnesium oxyde)

INS 530

이명: -

용도: 산도조절제, 고결방지제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	10000		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀김 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	제품			
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.1	소금	GMP		2559
12.2	허브, 향신료, 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

규산마그네슘 (Magnesium Silicate)

INS 553(i)

이명: Magnesium silicate

용도: 고결방지제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	10000		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.1.2	가루설탕과 덱스트로스 분말(dextrose powder)	15000	56	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.1	소금	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

스테아린산마그네슘 (Magnesium Stearate)

이명: Magnesium distearate; 용도: 고결방지제, 유화제, 증점제
 INS 470(iii) Dibasic magnesium stearate

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	스에 절인 채소			
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 껍데 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

황산마그네슘 (Magnesium sulfate)

INS 518

이명: Epsom salt (heptahydrate)

용도: 응고제, 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	부분)			
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

DL-사과산 (Malic Acid (DL-))

INS 296 이명: 2-Hydroxybutanedioic acid; 용도: 산도조절제
Hydroxysuccinic acid; dl-Malic acid

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인연도
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.6.6	유청 단백질 치즈(whey protein cheese)	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP	265	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41, XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4	조리하거나 튀긴 해산물 및 해산물 제	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인연도
	품			
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	266,267	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	239	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.2.1	과일 주스	GMP	115	2559
14.1.2.2	채소 주스	GMP		2559
14.1.2.3	농축과일즙	GMP	115,127	2559
14.1.2.4	농축채소즙	GMP		2559
14.1.3.1	과일넥타(nectar)	GMP		2559
14.1.3.2	채소넥타(nectar)	GMP		2559
14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액	GMP	127	2559
14.1.3.4	채소넥타(nectar)농축액	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

말티톨 (Maltitol)

INS 965(i)	이명: D-Maltitol; Hydrogenated maltose	용도: 증량제, 유화제, 습윤제, 안정제, 감미료, 증점제
------------	---	-------------------------------------

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레이н)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레이н)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레이н)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀김 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	제품			
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

말티톨시럽 (Maltitol syrup)

이명: Hydrogenated high maltose-content glucose syrup; Hydrogenated glucose syrup; Dried maltitol syrup; Maltitol syrup powder	용도: 증량제, 유화제, 습윤제, 안정제, 감미료, 증점제
--	----------------------------------

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

말토덱스트린 (Maltodextrin)

INS - 이명: - 용도: 희석제, 유화제, 안정제, 증점제, 증량제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	스프레드			
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영아용 특수용도 조제식	GMP		2561
13.2	영유아용 보충식	GMP		2561
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

말톨 (Maltol)

INS 636

이명: -

용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인연도
01.7	유제품 기반 디저트	200		2559
03.0	빙과류	200		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	150	XS309R	2561
05.3	추잉껌	150		2561

만니톨 (Mannitol)

INS 421

이명: D-Mannitol; Mannite

용도: 고결방지제, 증량제, 습윤제, 안정제, 감미료, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	처리			
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

메틸셀룰로스 (Methyl cellulose)

이명: Cellulose methyl ether; 용도: 고결방지제, 증량제, 습윤제, 안
 INS 461 Methyl ether of cellulose 정제, 감미료, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	332,391,X S36,XS92, XS95,XS1 90,XS191, XS292,XS 312,XS31 5	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	177,332	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	16,325	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	GMP	16	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41,325,33 2	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링,	GMP	300,332	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	염장 어류 및 어류가공품			
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

메틸에틸셀룰로스 (Methyl Ethyl cellulose)

INS 465 이명: MEC; Ethyl methyl ether of cellulose 용도: 유화제, 기포제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀김 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	XS36,XS92,XS95,XS	2561

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
			165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	63	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

결정셀룰로스 (Microcrystalline cellulose)

INS 460(i)

이명: Cellulose gel; Cellulose

용도: 고결방지제, 증량제, 희석제, 유화제, 기포제, 피막제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.3.2	음료 화이트너	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	10000		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	16,XS36,XS92,XS95, XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41,325,332,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	16,325	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	GMP	16	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41,325,332	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300,332	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.2	갈색 설탕	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
15.3	생선 또는 어류를 넣어 만든 과자	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

석유왁스 (Microcrystalline Wax)(석유왁스)

INS 905c(i)

이명: Petroleum wax

용도: 기포제, 피막제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	30000		2559
04.1.1.2	과일류: 표면처리한 생과일	50		2559
04.2.1.2	표면처리한 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	50		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	GMP	3,XS309R	2561
05.3	추잉껌	20000	3	2559

유동파라핀, 고점도 (Mineral Oil, high viscosity)

INS 905d

이명: Liquid paraffin; Liquid petrolatum; Food grade mineral oil; White mineral oil

용도: 기포제, 피막제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.2.2	과일가공품: 건조 과일	5000		2559
05.1	코코아 및 초콜릿(모조초콜릿, 대체품 포함)	2000	3,XS86,XS87,XS105,XS141	2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함)	2000	3,XS309R	2561
05.3	추잉껌	20000		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	2000	3	2559
06.1	통, 부스러진, 플레이크 곡류 및 곡물	800	98	2559
07.0	베이커리 제품	3000	125	2559
08.2.3	냉동 가공육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	950	3	2559
08.3.3	냉동 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	950	3	2559

유동파라핀, 중간 점도 (Medium viscosity mineral oil))

이명: Liquid paraffin; Liquid petrolatum;
 INS 905e Food grade mineral oil; White mineral oil 용도: 피막제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.2.2	과일가공품: 건조 과일	5000		2559
05.0	당과류	2000	3,XS86,XS87,XS105,XS309R,XS141	2561
07.1.1	빵과 롤	3000	36,126	2559

글리세린지방산에스테르 (Mono- and Di-Glycerides of fatty acids)

이명: Glyceryl monostearate;
 Glyceryl monopalmitate;
 Glyceryl monooleate, etc;
 INS 471 Monostearin; Monopalmitin; 용도: 기포제, 유화제, 안정제
 Monoolein, etc.; GMS (for
 glyceryl monostearate)

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힙크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀김 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.12	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	4000	72	2559
13.1.2	성장기용 조제식	4000	72	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	4000	72	2559
13.2	영유아용 보충식	5000	268,275	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

L-글루탐산암모늄 (Monoammonium Glutamate)

INS 624 이명: Ammonium glutamate; 용도: 향미증진제
 Monoammonium L-glutamate monohydrate

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1	생육, 가금류 및 수렵육	GMP	16	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100000		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	100000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

L-글루탐산칼륨 (Monopotassium L-Glutamate)

INS 622 이명: Potassium glutamate, MPG; 용도: 향미증진제
 Monopotassium L-glutamate monohydrate

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100000		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	100000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

주석산수소칼륨 (Monopotassium Tartrate)

이명: Cream of tartar; Potassium acid tartrate; Potassium bitartrate
 INS 336(i) 용도: 산도조절제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
07.0	베이커리 제품	5000	45	2559
14.1.2.1	과일 주스	4000	45	2559
14.1.2.3	농축과일즙	4000	45	2559
14.1.3.1	과일넥타(nectar)	4000	45	2559
14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액	4000	45	2559

L-글루탐산나트륨 (Monosodium L-Glutamate)

이명: Sodium glutamate; MSG; Monosodium L-glutamate monohydrate; Glutamic acid monosodium salt monohydrate
 INS 621 용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP	201	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓌레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP	279	2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1	생육, 가금류 및 수렵육	GMP	16	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	95	2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	311	2559
09.2.4	조리하거나 튀긴 해산물 및 해산물 제	GMP	312	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	품			
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	29,313	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100000		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	100000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	201	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

인산일전분 (Monostarch Phosphate)

INS 1410

이명: -

용도: 유화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	63	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	제품			
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	50000	239,269	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

나타마이신 (Natamycin)

INS 235

이명: Pimaricin

용도: 보존제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	40	3,80	2559
01.6.2	숙성치즈	40	3,80	2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	40	3,80	2559
01.6.5	치즈 유사제품	40	3,80	2559
01.6.6	유청 단백질 치즈(whey protein)	40	3,80	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	cheese)			
08.2.1.2	큐어링(소금 포함) 건조 비가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	6		2559
08.3.1.2	큐어링(소금 포함) 건조 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	20	3,81	2559

네오타 (Neotame)

INS 961

이명: -

용도: 향미증진제, 감미료

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	20	TH1	2559
01.3.2	음료 화이트너	65		2559
01.4.4	유사크림	33		2559
01.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	65		2559
01.6.5	치즈 유사제품	33		2559
01.7	유제품 기반 디저트	100		2559
02.3	OW 에멀션	10		2559
02.4	지방 기반 디저트류	100		2559
03.0	빙과류	100		2559
04.1.2.1	과일가공품: 냉동 과일	100		2559
04.1.2.2	과일가공품: 건조 과일	100		2559
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	100		2559
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	33		2559
04.1.2.6	과일 스프레드	70		2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	65		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	100		2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	100		2559
04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일	65		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	100		2559
04.1.2.12	과일가공품: 조리 과일	65		2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	33		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	33		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	10	144	2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	33		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓨레 및 스프레드	33		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	33		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	33		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	33		2559
05.1.2	코코아믹스(시럽)	33	97	2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	100	XS86	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	80	XS87,TH2	2561
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	100		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함)(누가, 마지팬(marzipan) 포함)	330	158,XS30 9R	2561
05.3	추잉껌	1000		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	100		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	160		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	33		2559
07.1	빵과 달지 않은 구운 과자와 믹스	70		2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	80	165	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	10		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	10		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	100		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	70	159	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2	허브, 향신료, 향미증진제와 콘디멘트	32		2559
12.3	식초	12		2559
12.4	머스타드	12		2559
12.5	수프와 브로스	20	XS117	2559
12.6.1	에멀션 소스와 덩	65		2559
12.6.2	비에멀션 소스	70		2559
12.6.3	소스에 혼합하는 재료나 그레이비 소스 (gravies)	12		2559
12.6.4	맑은 소스로 물이 주 재료인 것. 어간 장, 굴소스 등	12		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	33	166	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	33		2559
13.4	체중조절용 조제식	33		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	65		2559
13.6	식이보충제	90		2559
14.1.3.2	채소넥타(nectar)	65		2559
14.1.3.4	채소넥타(nectar)농축액	65	127	2559
14.1.4	향첨가 음료수	33	127,TH3	2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	50	127,160	2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	33		2559
15.0	즉석조리 사보리	32		2559

니신 (Nisin)

INS 234

이명: -

용도: 보존제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.4.3	응고크림 (플레인)	10		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	12.5	233	2559
01.6.2	숙성치즈	12.5		2559
01.6.5	치즈 유사제품	12.5		2559
01.6.6	유청 단백질 치즈(whey protein cheese)	12.5		2559
01.7	유제품 기반 디저트	12.5	233,362	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	3		2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	6.25	233	2559
08.2.2	가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	25	233,330,X S96,XS97	2559
08.3.2	가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	25	233,377	2559
08.4	케이싱	7	233	2559

아질산염 (Nitrites)

INS 249

아질산칼륨 (Potassium nitrite)

이명: -

용도: 발색제, 보존제

INS 250

아질산나트륨 (Sodium nitrite)

이명: -

용도: 발색제, 보존제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
08.2.1.1	큐어링(소금 포함) 비가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	80	32,TH7,T H21	2559
08.2.1.3	숙성 비가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	80	32,TH8,T H21	2559
08.2.2	가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	80	32,288,T H7,TH9,T H21	2559
08.3.1.2	큐어링(소금 포함) 건조 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	80	32,TH10, TH21	2559
08.3.1.3	숙성 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	80	32,TH8,T H11,TH21	2559
08.3.2	가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	80	32,286,28 7,TH12,T H21	2559

질소 (Nitrogen)

INS 941

이명: -

용도: 기포제, 증량제, 분사제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.1	우유 (플레인)	GMP	59	2561
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	59	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP	59	2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP	59,278	2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.1.2	유지: 식물성 유지	GMP	59	2561
02.1.3	유지: 동물성 유지	GMP	59	2561
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.1.3	과일가공품: 껍질을 제거하고 손질한 생과일	GMP	59	2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	GMP	59	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	GMP	59	2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	59	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	59,160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

아산화질소 (Nitrous oxide)

INS 942	이명: Dinitrogen oxide; Dinitrogen monoxide	용도: 산화방지제, 기포제, 증량제, 분사제
---------	--	--------------------------

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	59	2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP	59,278	2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.1.3	과일가공품: 껍질을 제거하고 손질한 생과일	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.1.2	어류: 신선 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	390,XS31 2,XS315	2561

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	308,392,X S36,XS92, XS95,XS1 65,XS190, XS191,XS 312,XS31 5	2561
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

오르토펜닐페놀 (Ortho-Phenylphenols)

	오르토펜닐페놀 (Ortho-Phenylphenol)	
INS 231	이명: Orthoxenol; 2-Hydroxydiphenyl; o-Hydroxydiphenyl	용도: 보존제

INS 232	나트륨 오르토펜일페놀 (Sodium ortho-Phenylphenol) 이명: Sodium o-phenylphenate; Sodium ophenylphenolate	용도: 보존제
---------	--	---------

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.1.2	과일류: 표면처리한 생과일	12	49	2559

산화폴리에틸렌 (Oxidized Polyethylene)

INS -	이명: -	용도: 피막제
-------	-------	---------

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.1.2	과일류: 표면처리한 생과일	GMP		2559
04.2.1.2	표면처리한 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559

산화전분 (oxidized Starch)

INS 1404	이명: -	용도: 유화제, 안정제, 증점제
----------	-------	-------------------

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	63	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4	조리하거나 튀긴 해산물 및 해산물 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	50000	239,269	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

파파인 (Papain)

INS 1101(ii)

이명: -

용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	레인)			
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100000		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	100000		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

파프리카추출색소 (Paprika oleoresin)

INS 160c(i)

이명: -

용도: 식용색소, 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6	치즈	4400		2559
04.1.2.9	과일 기반 디저트류	70		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	2500		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	1000		2559
06.6	배터(튀김반죽)	3000		2559
07.1.4	다른 식품의 재료로 들어가는 빵 및 빵 부스러기	2000		2559
08.3.2	가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	500	TH16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	500	TH16	2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	10000		2559
12.5.1	즉석조리 수프와 브로스	300		
12.5.2	수프와 브로스 믹스	10000		2559
12.6	소스류	10000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	100		

펙틴 (pectins)

INS 440

이명: -

용도: 유화제, 젤화제, 피막제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 헵크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀김 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	부분)			
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	16,391,XS36,XS92,XS95,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	177	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.2	성장기용 조제식	10000	72	2559
13.2	영유아용 보충식	10000	273,282,283	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.2.1	과일 주스	GMP	35	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.1.2.3	농축과일즙	GMP	35,127	2559
14.1.3.1	과일넥타(nectar)	GMP		2559
14.1.3.2	채소넥타(nectar)	GMP		2559
14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액	GMP	127	2559
14.1.3.4	채소넥타(nectar)농축액	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

인산화인산이전분 (Phosphated Distarch Phosphate)

INS 1413

이명: -

용도: 유화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렴육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렴육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	63	2561
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
13.1.1	영아용 조제식	5000	72,150,28 4,292	2559
13.1.2	성장기용 조제식	5000	72,150,28 5,292	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	5000	72,150,29 2	2559
13.2	영유아용 보충식	50000	269,270	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

인산염 (PHOSPHATES)

INS 338	인산 (Orthophosphoric Acid) 이명: Orthophosphoric acid	용도: 산도조절제, 산화방지제, 금속이온봉쇄제
INS 339(i)	제일인산나트륨 (Sodium dihydrogen phosphate) 이명: Monobasic sodium phosphate; Monosodium monophosphate Sodium acid phosphate; Sodium biphosphate; Monosodium dihydrogenortho- phosphate; Monosodium dihydrogen monophosphate	용도: 산도조절제, 유화제, 유화염, 습윤제, 팽창제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제
INS 339(ii)	제이인산나트륨 (Disodium hydrogen phosphate) 이명: Dibasic sodium phosphate; Disodium phosphate; Disodium acid phosphate; Secondary sodium	용도: 산도조절제, 유화제, 유화염, 습윤제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제

	phosphate; Disodium hydrogen orthophosphate; Disodium hydrogen monophosphate	
INS 339(iii)	제삼인산나트륨 (Tripotassium Orthophosphate) 이명: Tribasic sodium phosphate; Sodium phosphate; Trisodium orthophosphate; Trisodium monophosphate	용도: 산도조절제, 유화제, 습윤제, 보존제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제
INS 340(i)	제일인산칼륨 (Potassium dihydrogen phosphate) 이명: Monobasic potassium phosphate; Monopotassium monophosphate potassium acid phosphate; Potassium biphosphate; Monopotassium dihydrogenorthophosphate; Monopotassium dihydrogen monophosphate	용도: 산도조절제, 유화제, 습윤제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제
INS 340(ii)	제이인산칼륨 (Dipotassium Orthophosphate) 이명: Dibasic potassium phosphate; Dipotassium monophosphate; Dipotassium phosphate; Dipotassium acid phosphate; Secondary potassium phosphate; Dipotassium hydrogen orthophosphate; Dipotassium hydrogen monophosphate	용도: 산도조절제, 유화제, 습윤제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제
INS 340(iii)	제삼인산칼륨 (Tripotassium Orthophosphate) 이명: Tribasic potassium phosphate; Potassium phosphate; Tripotassium orthophosphate; Tripotassium monophosphate	용도: 산도조절제, 유화제, 유화염, 습윤제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제
INS 341(i)	제일인산칼슘 (Monocalcium Orthophosphate)	용도: 산도조절제, 고결방지제, 유화염, 응고제, 밀가루개량제, 습윤제, 팽

	<p>이명: Monobasic calcium phosphate, monocalcium orthophosphate, monocalcium phosphate, calcium biphosphate, acid calcium phosphate</p>	<p>창제, 안정제, 증점제, 금속이온봉쇄제</p>
INS 341(ii)	<p>제이인산칼슘 (Dicalcium Orthophosphate) 이명: Dibasic calcium phosphate; Dicalcium phosphate; Calcium monohydrogen phosphate; Calcium hydrogen orthophosphate, Secondary calcium phosphate</p>	<p>용도: 산도조절제, 고결방지제, 유화염, 응고제, 밀가루개량제, 습윤제, 팽창제, 안정제, 증점제</p>
INS 341(iii)	<p>제삼인산칼슘 (Tricalcium Orthophosphate) 이명: Calcium phosphate, tribasic; precipitated calcium phosphate</p>	<p>용도: 산도조절제, 고결방지제, 유화제, 유화염, 응고제, 밀가루개량제, 습윤제, 팽창제, 안정제, 증점제</p>
INS 342(i)	<p>제일인산암모늄 (Ammonium dihydrogen phosphate) 이명: Monobasic ammonium phosphate; Monoammonium phosphate; Acid ammonium phosphate; Primary ammonium phosphate; Ammonium dihydrogen tetraoxophosphate; Monoammonium monophosphate; Ammonium dihydrogen orthophosphate</p>	<p>용도: 산도조절제, 밀가루개량제, 팽창제, 안정제, 증점제</p>
INS 342(ii)	<p>제이인산암모늄 (Diammonium hydrogen phosphate) 이명: Dibasic ammonium phosphate, Diammonium phosphate; Diammonium hydrogen tetraoxophosphate; Diammonium hydrogen orthophosphate</p>	<p>용도: 산도조절제, 밀가루개량제, 팽창제, 안정제, 증점제</p>

INS 343(i)	<p>제일인산마그네슘 (Monomagnesium orthophosphate) 이명: Monomagnesium orthophosphate, Magnesium dihydrogen phosphate; Magnesium phosphate, monobasic; Magnesium biphosphate; Acid magnesium phosphate; Monomagnesium dihydrogen phosphate</p>	<p>용도: 산도조절제, 고결방지제, 유화염, 안정제, 증점제</p>
INS 343(ii)	<p>제이인산마그네슘 (Magnesium hydrogen phosphate) 이명: Magnesium phosphate, dibasic; secondary magnesium phosphate; Dimagnesium phosphate; Magnesium hydrogen orthophosphate trihydrate; Magnesium salt of phosphoric acid</p>	<p>용도: 산도조절제, 고결방지제, 유화염, 팽창제, 안정제, 증점제</p>
INS 343(iii)	<p>제삼인산마그네슘 (Trimagnesium Orthophosphates) 이명: Magnesium phosphate, tribasic; Tertiary magnesium phosphate; Trimagnesium orthophosphate</p>	<p>용도: 산도조절제, 고결방지제, 안정제, 증점제</p>
INS 450(i)	<p>산성피로인산나트륨 (Disodium diphosphate) 이명: Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate; Acid sodium pyrophosphate; Disodium Pyrophosphate; Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate</p>	<p>용도: 산도조절제, 유화제, 유화염, 습윤제, 팽창제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제</p>
INS 450(ii)	<p>트리나트륨디포스페이트 (Trisodium diphosphate) 이명: Acid trisodium pyrophosphate, trisodium</p>	<p>용도: 산도조절제, 유화제, 유화염, 습윤제, 팽창제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제</p>

	monohydrogen diphosphate 피로인산나트륨 (Tetrasodium diphosphate)	
INS 450(iii)	이명: Tetrasodium diphosphate, sodium pyrophosphate	용도: 산도조절제, 유화제, 유화염, 습 윤제, 팽창제, 금속이온봉쇄제, 안정 제, 증점제
	마그네슘디히드로겐디포스페이 트 (Magnesium dihydrogen diphosphate)	
INS 450(ix)	이명: Acid magnesium pyrophosphate, monomagnesium dihydrogen pyrophosphate; magnesium diphosphate	용도: 산도조절제, 팽창제, 안정제
	피로인산칼륨 (Tetrapotassium diphosphate)	
INS 450(v)	이명: Tetrapotassium diphosphate; Potassium pyrophosphate; Tetrapotassium salt of diphosphoric acid	용도: 산도조절제, 유화제, 유화염, 습 윤제, 팽창제, 금속이온봉쇄제, 안정 제, 증점제
	디칼슘디포스페이트 (Dicalcium diphosphate)	
INS 450(vi)	이명: Calcium pyrophosphate; Dicalcium Pyrophosphate; Dicalcium diphosphate	용도: 산도조절제, 유화제, 유화염, 응 고제, 팽창제, 금속이온봉쇄제, 안정 제, 증점제
	칼슘디히드로겐디포스페이트 (Calcium dihydrogen diphosphate)	
INS 450(vii)	이명: Acid calcium pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen diphosphate	용도: 산도조절제, 유화제, 유화염, 습 윤제, 팽창제, 금속이온봉쇄제, 안정제
	펜타나트륨트리포스페이트 (Pentasodium triphosphate)	
INS 451(i)	이명: Pentasodium tripolyphosphate, Sodium triphosphate, Sodium tripolyphosphate, Triphosphate	용도: 산도조절제, 유화제, 유화염, 습 윤제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제
	펜타포타슘트리포스페이트 (Pentapotassium triphosphate)	
INS 451(ii)		용도: 산도조절제, 유화제, 유화염, 습 윤제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제

	이명: Pentapotassium tripolyphosphate, potassium triphosphate, potassium tripolyphosphate	
INS 452(i)	폴리인산나트륨 (Sodium polyphosphate) 이명: Sodium hexametaphosphate, sodium tetrapolyphosphate, Graham's salt	용도: 산도조절제, 유화제, 유화염, 습윤제, 팽창제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제
INS 452(ii)	폴리인산칼륨 (Potassium polyphosphate) 이명: Potassium metaphosphate; Potassium polymetaphosphate	용도: 산도조절제, 유화제, 유화염, 습윤제, 팽창제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제
INS 452(iii)	폴리인산칼슘나트륨 (Sodium calcium polyphosphate) 이명: Sodium calcium polyphosphate, glassy	용도: 산도조절제, 유화제, 습윤제, 팽창제, 금속이온봉쇄제, 안정제
INS 452(iv)	폴리인산칼슘 (Calcium polyphosphates) 이명: -	용도: 산도조절제, 유화제, 유화염, 습윤제, 팽창제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제
INS 452(v)	폴리인산암모늄 (Ammonium polyphosphates) 이명: -	용도: 산도조절제, 유화제, 유화염, 습윤제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제
INS 542	인산염(뼈유래) (Bone phosphate) 이명: Edible bone phosphate	용도: 고결방지제, 유화제, 습윤제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.1	우유 (플레인)	500	33,227	2561
01.1.3	버터밀크 (플레인)	1500	33,227,397	2561
01.1.4	향첨가 우유음료	1000	33,364,398	2561
01.2	발효유 (플레인)	1000	33	2559
01.3.1	연유	880	33	2559
01.3.2	음료 화이트너	13000	33	2559
01.4	크림	2200	33	2559
01.5.1	우유 분말 및 크림 분말 (플레인)	4400	33	2559
01.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	4400	33,88	2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	4400	33	2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	9000	33	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.5	치즈 유사제품	9000	33	2559
01.7	유제품 기반 디저트	1500	33	2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	880	33,228	2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	4400	33	2559
02.2.1	버터	880	33,34	2559
02.2.2	유지방 스프레드	2200	33	2559
02.3	OW 에멀션	2200	33	2559
02.4	지방 기반 디저트류	1500	33	2559
03.0	빙과류	7500	33	2559
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	2200	33	2559
04.1.2.6	과일 스프레드	1100	33	2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	10	33	2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	350	33	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	1500	33	2559
04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일	2200	33	2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	1500	33	2559
04.2.1.2	표면처리한 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	1760	16,33	2559
04.2.1.3	껍질을 벗기거나 자른 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	5600	33,76	2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	5000	33,76	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	5000	33,76	2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	2200	33	2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	2200	33	2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓨레 및 스프레드	2200	33,76	2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	2200	33	2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	2200	33	2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	2200	33,76	2559
05.1.1	코코아믹스(가루), 코코아 매스와 케이크	1100	33,97	2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	880	33,XS86	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	1100	33	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	2200	33	2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	2200	33,XS309R	2561
05.3	추잉껌	44000	33	2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	1500	33	2559
06.2.1	밀가루	2500	33,225	2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	2200	33	2559
06.4.1	생파스타와 국수류	2500	33,211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	900	33,211	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.4.3	조리 파스타와 국수류	2500	33,211	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	3500	33	2561
06.6	배터(튀김반죽)	5600	33	2559
06.8.1	두유	1000	33	2561
06.8.3	두부	100	33	2559
07.1.1.2	베이킹 파우더로 부풀린 빵	6000	33,229	2561
07.1.2	크래커(스위트크래커 제외)	6000	33,229	2561
07.1.3	기타 달지 않은 빵	6000	33,229	2561
07.1.4	다른 식품의 재료로 들어가는 빵 및 빵 부스러기	6000	33,229	2561
07.1.5	찐빵과 번	6000	33,229	2561
07.1.6	카테고리 07.1.1-07.1.5의 빵, 베이커리 제품 믹스	6000	33,229	2561
07.2	파인베이커리제품와 믹스	6000	33,229	2561
08.2.1	비가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	2200	33	2559
08.2.2	가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	1320	33,289	2559
08.2.3	냉동 가공육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	2200	33	2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	2200	33,302,XS88	2559
08.4	케이싱	1100	33	2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	2200	33,393,394,XS36,XS191,XS292,XS312	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	2200	33,299	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	2200	33	2559
09.2.4	조리하거나 튀긴 해산물 및 해산물 제품	2200	33	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	2200	33	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	2200	33	2559
09.3.1	어류가공품: 식초나 와인에 절인 어류 및 어류 제품	2200	33	2559
09.3.2	어류가공품: 염장 어류 및 어류 제품	2200	33	2559
09.3.3	어란류: 캐비어 및 기타 어류 알 제품	2200	33	2559
09.3.4	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품(09.3.1 - 09.3.3 제외)	2200	33,193	2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	2200	33	2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	4400	33,67	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	1290	33	2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	1000	33	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	1400	33	2559
11.1.2	가루설탕과 덱스트로스 분말(dextrose powder)	6600	33,56	2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	1320	33	2559
11.6	식탁용 감미료	1000	33	2559
12.1.1	소금	8800	33	2559
12.1.2	소금 대체품	4400	33	2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	2200	33,226	2559
12.5	수프와 브로스	1500	33,343	2559
12.6	소스류	2200	33	2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	1200	33	2559
13.2	영유아용 보충식	4400	33,230	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	2200	33	2559
13.4	체중조절용 조제식	2200	33	2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	2200	33	2559
13.6	식이보충제	2200	33	2559
14.1.2.1	과일 주스	1000	33,40,122	2559
14.1.2.3	농축과일즙	1000	33,40,122,127	2559
14.1.3.1	과일넥타(nectar)	1000	33,40,122	2559
14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액	1000	33,40,122,127	2559
14.1.4	향첨가 음료수	1000	33,127	2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	300	160	2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	880	33	2559
14.2.5	꿀술	440	33,88	2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	440	33,88	2559
15.0	즉석조리 사보리	2200	33	2559

폴리덱스트로스 (Polydextroses)

INS 1200

이명: Modified polydextroses

용도: 증량제, 피막제, 습윤제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힝크림,	GMP	236	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	저지방 크림 (플레인)			
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	제품			
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

규소수지 (Polydimethylsiloxane)

	이명: Poly(dimethylsiloxane); Dimethylpolysiloxane;	
INS 900a	Dimethylsilicone fluid; Dimethylsilicone oil; Dimethicone	용도: 고결방지제, 기포제, 유화제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.5.1	우유 분말 및 크림 분말 (플레인)	10		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.1.2	유지: 식물성 유지	10		2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	10		2559
02.2.2	유지방 스프레드	10	152	2559
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	10		2559
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	10		2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	30		2559
04.1.2.6	과일 스프레드	10		2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	110		2559
04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일	10		2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	10	15	2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	10		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	10		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓌레 및 스프레드	10		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	50		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	10		2559
05.1.5		10		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	10	XS309R	2561
05.3	추잉껌	100		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	50	153	2559
06.6	배터(튀김반죽)	10		2559
12.5	수프와 브로스	10		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	50		2559
13.4	체중조절용 조제식	50		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	50		2559
13.6	식이보충제	50		2559
14.1.4	향첨가 음료수	20	127	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	10		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	10		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	10		2559

폴리에틸렌글리콜 (Polyethylene Glycol)

INS 1521

이명: PEG; Macrogol

용도: 기포제, 희석제, 유화제, 피막제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.1.2	과일류: 표면처리한 생과일	GMP		2559
05.3	추잉껌	20000		2559
11.6	식탁용 감미료	10000		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
13.6	식이보충제	70000		2559
14.1.4	향첨가 음료수	500	127	2561

폴리글리세린지방산에스테르 (Polyglycerol Esters of Fatty acid)

이명: Polyglycerol fatty acid esters; 용도: 유화제
 INS 475 Glycerin fatty acid esters

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.3.2		5000	352,XS250,XS252	2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	6000		2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림 (플레인)	6000		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	6000		2559
01.4.4	유사크림	8000		2559
01.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	5000	XS251	2559
01.6.5	치즈 유사제품	5000		2559
01.7	유제품 기반 디저트	2000	354,XS243	2561
02.2.2	유지방 스프레드	5000	359	2559
02.3	OW 에멀션	20000	363	2559
02.4	지방 기반 디저트류	2000		2559
03.0	빙과류	2000		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	5000	XS240,XS314R	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	2000		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	2000		2559
05.1.1	코코아믹스(가루), 코코아 매스와 케이크	5000	97,XS141	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	2000	366	2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	2000	367,XS309R	2559
05.3	추잉껌	5000		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	2000	368	2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	10000	369	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	2000	194	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	3000		2559
07.1.1	빵과 롤	10000	372	2559
07.1.2	크래커(스위트크래커 제외)	5000		2559
07.1.3	기타 달지 않은 빵	5000		2559
07.1.4	다른 식품의 재료로 들어가는 빵 및 빵 부스러기	5000		2559
07.1.6	카테고리 07.1.1-07.1.5의 빵, 베이커리	15000	11	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	제품 믹스			
07.2.1	케익, 쿠키, 파이	1000		2559
07.2.2	기타 파인베이커리제품	10000		2559
07.2.3	카테고리 07.2.1-07.2.2의 파인베이커리 웨어 제품 믹스	10000	11	2559
08.4	케이싱	5000	365	2561

폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르 (Polyglycerol esters of interesterified ricioleic acid)

이명: Glyceran esters of condensed castor oil
 INS 476 fatty acids; Polyglycerol esters of polycondensed fatty acids from castor oil 용도: 유화제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	5000	XS251	2559
01.7	유제품 기반 디저트	1500	XS243	2561
02.2.2	유지방 스프레드	4000	359	2559
02.3	OW 에멀션	10000		2559
02.4	지방 기반 디저트류	2000		2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	1000		2561
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	2000		2559
05.1.1	코코아믹스(가루), 코코아 매스와 케이 크	5000	97	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	5000	101	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	3000	366	2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	3000	XS309R	2559
05.3	추잉껌	500		2561
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	5000		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	500	194	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	2000		2561
08.4	케이싱	5000	365	2561

폴리옥시에틸렌 스테아레이트 (POLYOXYETHYLENE STEARATES)

폴리옥시에틸렌(8)스테아레이트
 INS 430 (Polyoxyethylene(8)Polyoxyethylene(8)) 용도: 유화제
 이명: Polyoxyl (8) stearate

폴리옥시에틸렌(40)스테아레이트
 INS 431 (Polyoxyethylene(40)stearate) 용도: 유화제
 이명: Polyoxyl(40)stearate;

Polyoxyethylene(40)monostearate

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
05.3	추잉껌	200		2561
06.4.3	조리 파스타와 국수류	5000	2,194	2559
07.1	빵과 달지 않은 구운 과자와 믹스	3000		2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	3000		2559

폴리글리시톨시럽 (Polyglycitol syrup)

INS 964 이명: Hydrogenated starch hydrolysate; 용도: 감미료
Polyglucitol

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP	TH1	2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓌레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP	TH3	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

폴리소르베이트 (Polysorbates)

INS 432 폴리소르베이트 20 용도: 유화제, 안정제
(Polyoxyethylene (20) sorbitan)

	monolaurate) 이명: Polysorbate 20	
INS 433	폴리소르베이트 80 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monooleate) 이명: Polysorbate 80	용도: 유화제, 안정제
INS 434	폴리소르베이트40 (Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate) 이명: Polysorbate 40	용도: 유화제
INS 435	폴리소르베이트 60 (Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate) 이명: Polysorbate 60	용도: 유화제, 안정제
INS 436	폴리소르베이트 65 (Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate) 이명: Polysorbate 65	용도: 유화제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.3.2	음료 화이트너	4000		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	1000		2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힙크림, 저지방 크림 (플레인)	1000		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	1000		2559
01.4.4	유사크림	5000		2559
01.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	4000		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	80	38	2559
01.7	유제품 기반 디저트	1000		2559
02.1.2	유지: 식물성 유지	5000	102	2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	5000	102	2559
02.2.2	유지방 스프레드	10000	360,364	2559
02.3	OW 에멀션	5000	102	2559
02.4	지방 기반 디저트류	3000	102	2559
03.0	빙과류	1000		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	1000	154	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	1500		2561
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	3000		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	3000		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
05.1.2	코코아믹스(시럽)	500		2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	1000	XS86	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	5000	101	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	5000		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함)	1000	XS309R	2561
05.3	추잉껌	5000		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	3000		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	2500		2561
06.4.3	조리 파스타와 국수류	2500	153	2561
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	1500		2561
06.6	배터(튀김반죽)	5000	2	2559
07.1.1	빵과 롤	3000		2559
07.1.2	크래커(스위트크래커 제외)	5000	11	2559
07.1.3	기타 달지 않은 빵	3000	11	2559
07.1.4	다른 식품의 재료로 들어가는 빵 및 빵 부스러기	3000	11	2559
07.1.5	찐빵과 번	3000	11	2559
07.1.6	카테고리 07.1.1-07.1.5의 빵, 베이커리 제품 믹스	3000	11	2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	3000		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	2500	XS96, XS97	2561
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	2500	XS88, XS89, XS98	2561
08.4	케이싱	1500		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	3000		2559
12.11	소금	10		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	2000		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	5000		2559
12.5	수프와 브로스	1000		2559
12.6.1	에멀션 소스와 덩	3000		2559
12.6.2	비에멀션 소스	3000		2561
12.6.3	소스에 혼합하는 재료나 그레이비 소스 (gravies)	5000	127	2559
12.6.4	맑은 소스로 물이 주 재료인 것. 어간장, 굴소스 등	5000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	2000		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	1000		2559
13.4	체중조절용 조제식	1000		2559
13.6	식이보충제	25000		2559
14.1.4	향첨가 음료수	500	127	2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	120		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	120		2559

폴리비닐알코올 (Polyvinyl alcohol)

INS 1203 이명: Vinyl alcohol polymer; 용도: 피막제, 증점제
PVOH; Ethenol homopolymer

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
13.6	식이보충제	45000		2559

폴리비닐피로리돈 (Polyvinylpyrrolidone)

INS 1201 이명: Povidone; PVP 용도: 유화제, 피막제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.1.2	과일류: 표면처리한 생과일	GMP		2559
05.3	추잉껌	10000		2559
11.6	식탁용 감미료	3000		2559
12.3	식초	40		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4.3	향첨가 음료 농축(액상 및 고형)	500		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	10	36	2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	2	36	2559

폴리비닐폴리피로리돈 (Polyvinylpyrrolidone, insoluble)

이명: Crospovidone; Cross linked polyvidone; Insoluble PVP; Polyvinylpolypyrrolidone; Cross linked homopolymer of 1-ethenyl-2-pyrrolidone, insoluble cross linked homopolymer of N-vinyl-1-pyrrolidone

INS 1202 용도: 발색제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공육 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공육 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

식용색소적색제102호 (Ponceau 4R)

이명: CI Food Red 7; Cochineal Red A;
 INS 124 New Coccine; Brilliant Scarlet; CI (1975) 용도: 식용색소
 No. 16255

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	70	52	2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	100	3	2559
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	100		2559
01.6.4.2	향첨가 가공치즈 (과일, 채소, 고기함유)	100		2559
01.6.5	치즈 유사제품	100	3	2559
01.7	유제품 기반 디저트	150		2559
02.4	지방 기반 디저트류	50		2559
03.0	빙과류	50		2559
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	300		2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	100		2559
04.1.2.6	과일 스프레드	500		2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	200		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	50	182	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	50		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	50		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	500		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	300	183	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	50		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	300	XS309R	2561
05.3	추잉껌	300		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	50		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	50		2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	50		2559
08.4	케이싱	500	16	2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	30	395,XS36, XS95,XS165,XS190, XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	500	16,95,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	500	16,95	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	500	95	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	250		2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	100	22,XS311	2559
09.3.3	어란류: 캐비어 및 기타 어류 알 제품	500		2559
09.3.4	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품(09.3.1 - 09.3.3 제외)	100		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	500		2559
10.1	계란: 신선 계란	500	4	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	50		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	300	159	2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	500		2559
12.4	머스타드	300		2559
12.5	수프와 브로스	50		2559
12.6	소스류	50		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	200		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	50		2559
13.4	체중조절용 조제식	50		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	300		2559
13.6	식이보충제	300		2559
14.1.4	향첨가 음료수	50	127	2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	200		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	200		2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	200		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
15.2	너트류를 주로 넣어 만든 과자	100		2559

5'-이노신산칼륨 (Potassium 5'-inosinate)

이명: Potassium inosinate; Dipotassium

INS 632

5'-inosinate; Dipotassium
inosine-5'-monophosphate

용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓌레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	100000		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	100000		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

초산칼륨 (Potassium acetate)

INS 261(i)

이명: -

용도: 산도조절제, 보존제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공육 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공육 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.3.2	어류가공품: 염장 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	239	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

알긴산칼륨 (Potassium Alginate)

INS 402	이명: Potassium salt of alginic acid	용도: 증량제, 희석제, 유화제, 기포제, 젤화제, 피막제, 습윤제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제
---------	------------------------------------	--

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	63	2561
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

탄산칼륨 (Potassium carbonate)

이명: Potassium salt of carbonic acid 용도: 산도조절제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힙크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	11000		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4	조리하거나 튀긴 해산물 및 해산물 제품	GMP		2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	230,266,267	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	2000	55,72	2559
13.1.2	성장기용 조제식	GMP	72	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	2000	55,72	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

염화칼륨 (Potassium Chloride)

INS 508

이명: Sylvine; Sylvite

용도: 응고제, 향미증진제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315	2561

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

구연산이수소칼륨 (Potassium Dihydrogen Citrate)

INS 332(i) 이명: Monopotassium citrate; 용도: 산도조절제, 유화염, 금속이온봉
 Potassium citrate monobasic 쇠제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.3	버터밀크 (플레인)	GMP	261	2559
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP		2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 헵크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP	29	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	부분)			
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2	수산가공품: 가공 어류 및 어류 제품	GMP	253,391,X S36,XS92, XS95,XS1 90,XS191, XS292,XS 312,XS31 5	2561
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	GMP	55,72	2559
13.1.2	성장기용 조제식	GMP	72	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	GMP	55,72	2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	239	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

글루콘산칼륨 (Potassium Gluconate)

INS 577

이명: Potassium D-gluconate

용도: 산도조절제, 금속이온봉쇄제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓌레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

탄산수소칼륨 (Potassium hydrogen carbonate)

이명: Potassium bicarbonate; 용도: 산도조절제, 팽창제, 안정제
 INS 501(ii) Potassium acid carbonate

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	2000	55,72	2559
13.1.2	성장기용 조제식	GMP	72	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	2000	55,72	2559
13.2	영유아용 보충식	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

수산화칼륨 (Potassium Hydroxide)

INS 525

이명: Caustic potash, Potassium hydrate

용도: 산도조절제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
13.1.1	영아용 조제식	2000	55,72	2559
13.1.2	성장기용 조제식	GMP	72	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	2000	55,72	2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	239	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

젖산칼륨 (Potassium Lactate)

INS 326 이명: Potassium 용도: 산도조절제, 산화방지제, 유화
 2-hydroxypropanoate 제, 습윤제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.3	버터밀크 (플레인)	GMP	261	2559
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP		2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	83,239	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

프로피온산칼륨 (Potassium propionate)

INS 283

이명: -

용도: 보존제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP	TH1,TH4	2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP	TH4,TH5	2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP	TH4	2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓌레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP	TH6	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP	TH6	2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

황산칼륨 (Potassium Sulfate)

INS 515(i)

이명: -

용도: 산도조절제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

분말셀룰로스 (Powdered cellulose)

INS 460(ii)

이명: Cellulose

용도: 고결방지제, 증량제, 유화제, 피막제, 습윤제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힙크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	10000		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	16,XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	16,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	16,325	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	GMP	16	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41,325,332	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300,332	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

카라기난 (Processed eucheuma seaweed)

INS 407a	이명: PES; PNG-carrageenan; Semi-refined carrageenan	용도: 증량제, 희석제, 유화제, 젤화제, 피막제, 습윤제, 안정제, 증점제
----------	--	--

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 헵크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀김 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	부분)			
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	332,391,X S36,XS92, XS95,XS1 90,XS191, XS292,XS 312,XS31 5	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	177,332	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	16,325	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	GMP	16	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41,325,33 2	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300,332	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

프로피온산 (Propionic Acid)

INS 280 이명: Ethylformic acid; 용도: 보존제
 Methylacetic acid

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP	TH1,TH4	2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈 (processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.6.6	유청 단백질 치즈 (whey protein cheese)	3000	70	2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP	TH4,TH5	2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP	TH4	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	처리			
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP	TH6	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP	TH6	2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

몰식자산프로필 (Gallate, Propyl)

INS 310

이명: Propyl ester of gallic acid

용도: 산화방지제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.5.1	우유 분말 및 크림 분말 (플레인)	200	15,75,196	2559
01.7	유제품 기반 디저트	90	2,15	2559
02.1.1	버터오일(butter oil), anhydrous milkfat, ghee	100	15,133,171	2559
02.1.2	유지: 식물성 유지	200	15,130	2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	200	15,130	2559
02.2.2	유지방 스프레드	200	15,130	2559
02.3	OW 에멀션	200	15,130	2559
02.4	지방 기반 디저트류	200	15,130	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	90	2,15	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	50	15,76,196	2559
05.1	코코아 및 초콜릿(모조초콜릿, 대체품 포함)	200	15,130,303,XS86,XS105,XS141	2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	200	15,130,XS309R	2561
05.3	추잉껌	1000	130	2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	200	15,130	2559
06.1	통, 부스러진, 플레이크 곡류 및 곡물	100	15	2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	200	15,196	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	200	15,130,211	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	90	2,15	2559
07.1.3	기타 달지 않은 빵	100	15,130	2559
07.2.3	카테고리 07.2.1-07.2.2의 파인베이커 리웨어 제품 믹스	200	15,196	2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렴육(전체 또는 부분)	200	15,130,XS96,XS97	2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렴육	200	15,130,XS88,XS89,XS98	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	100	15,196,XS311	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	90	2,15	2559
12.2	허브, 향신료, 향미증진제와 콘디멘트	200	15,130	2559
12.5	수프와 브로스	200	15,127,130	2559
12.6	소스류	200	15,130	2559
13.6	식이보충제	400	15,196	2559
14.1.4	향첨가 음료수	1000	15,127	2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	200	15,130	2559
15.2	너트류를 주로 넣어 만든 과자	200	15,130	2559

프로필렌글리콜 (Propylene Glycol)

INS 1520

이명: Propanediol; Methyl glycol

용도: 피막제, 습윤제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	2000	XS240,XS314R	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	10000	194	2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	1000	XS86	2561
05.2.1	고형캔디	5300		2561
05.2.2	소프트캔디 및 기타 디저트(카테고리 01.7, 02.4, 04.1.2.9, 06.5 제외)	4500	XS309R	2561
05.2.3	누가, 마지팬	1000		2561
05.3	추잉껌	20000		2561
07.1	빵과 달지 않은 구운 과자와 믹스	1500		2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	1500		2559

알긴산프로필렌글리콜 (Propylene glycol alginate)

INS 405

이명: 1,2-Propane-diol ester

of alginic acid; Hydroxypropyl alginate; Propane 1,2- diol alginate

용도: 증량제, 희석제, 유화제, 기포제, 젤화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	1300	XS243	2561
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	5000	234,235	2561
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	5000	234	2561
01.3.2	음료 화이트너	5000	XS250,XS252	2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	5000		2559
01.4.4	유사크림	2500		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	5000	XS262	2559
01.6.2.3	치즈분말	16000	353	2559
01.6.5	치즈 유사제품	9000		2559
01.7	유제품 기반 디저트	6000		2559
02.2.2	유지방 스프레드	3000	359	2559
02.3	OW 에멀션	3000		2559
03.0	빙과류	10000		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	5000	XS240,XS314R	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	6000		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	5000		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	6000	386,XS38, XS260	2561
05.1.2	코코아믹스(시럽)	10000		2561
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	10000	XS86	2561
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	5000	XS309R	2561
05.3	추잉껌	5000		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	5000		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	10000	370,TH24	2561
06.4.2	건조 파스타, 국수류	5000	211	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	5000	194,371	2559
07.1.1.1	이스트로 부풀린 빵	4000		2561
07.1.2	크래커(스위트크래커 제외)	2000		2561
07.1.5	찐빵과 번	500		2561
07.1.6	카테고리 07.1.1-07.1.5의 빵, 베이커리 제품 믹스	20000	11	2561
07.2.1	케익, 쿠키, 파이	3000		2561
07.2.2	기타 파인베이커리제품	2000		2561
07.2.3	카테고리 07.2.1-07.2.2의 파인베이커리 웨어 제품 믹스	10000	11	2561
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	3000	XS88,XS89,XS98	2559

프로필렌글리콜지방산에스테르 (Propylene glycol esters of fatty acids)

이명: Propane-1,2-diol esters of fatty acids 용도: 유화제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.3.2	음료 화이트너	1000		2561
01.4.4	유사크림	5000	86	2559
01.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	100000		2559
02.2.2	유지방 스프레드	10000		2559
02.3	OW 에멀션	30000		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	40000		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	5000		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	5000	XS309R	2561
05.3	추잉껌	20000		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	40000		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	5000		2561
07.0	베이커리 제품	5000	11,72	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	5000		2561

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	5000		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	5000		2559
13.4	체중조절용 조제식	5000		2559

프로테아제 (Protease (A. orysee var.))

INS 1101(i)

이명: -

용도: 향미증진제, 밀가루개량제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.2.1	밀가루	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

풀루란 (Pullulan)

INS 1204

이명: -

용도: 피막제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.2.1	밀가루	GMP	25	2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	제품			
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

퀼라야추출물 (Quillaia Extracts)

	퀼라야추출물 타입 I (Quillaia extract type I)		
INS 999(i)	이명: Quillaja extract; Soapbark extract; Quillay bark extract; Bois de Panama; Panama bark extract; Quillai extract	용도: 유화제, 기포제	
	퀼라야추출물 타입 II (Quillaia extract type II)		
INS 999(ii)	이명: Quillaja extract; Soapbark extract;	용도: 유화제, 기포제	

Quillay bark extract; Bois de Panama;
Panama bark extract; Quillai extract

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.1.4	향첨가 음료수	50	127,132,293	2559

퀴놀린옐로우 (Quinoline Yellow)

INS 104 이명: CI Food Yellow 13; CI (1982) No. 47005 용도: 식용색소

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.5	수프와 브로스	50	99	2559

비타민B2 (Riboflavins)

INS 101(i) 비타민B2 (Riboflavin) 용도: 식용색소
이명: Vitamin B2; Lactoflavin

비타민B2인산에스테르나트륨 (Riboflavin 5'-phosphate sodium)
INS 101(ii) 이명: Riboflavin 5'-phosphate ester 용도: 식용색소
monosodium salt; Vitamin B2 phosphate ester monosodium salt

비타민 B2, Bacillus subtilis (Riboflavin from Bacillus subtilis) 용도: 식용색소
INS 101(iii) 이명: Vitamin B2; lactoflavin

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	100		2559
01.6.2.1	숙성치즈 (껍질 포함)	100		2559
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	100		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	100		2559
01.6.5	치즈 유사제품	100		2559
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	70		2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	70		2559
04.1.2.6	과일 스프레드	70		2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	70		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	70	182	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	70		2559
04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일	70		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	70		2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	100		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	100		2559
05.3	추잉껌	100		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	100		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	70		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	70		2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	70		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	70	95	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	70		2559
09.3.3	어란류: 캐비어 및 기타 어류 알 제품	100		2559
10.1	계란: 신선 계란	300	4	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	70		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	70		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	70		2559
12.4	머스타드	70		2559
12.5	수프와 브로스	70	344	2559
12.6	소스류	70		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	70		2559
12.9.1	대두 발효제품 (된장, 미소 등)	30		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	100		2559
13.4	체중조절용 조제식	100		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	70		2559
13.6	식이보충제	300		2559
14.1.4	향첨가 음료수	30	127	2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry	300		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	300		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	100		2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	70		2559
15.2	너트류를 주로 넣어 만든 과자	70		2559

사카린 (Saccharins)

INS 954(i)	사카린 (Saccharin) 이명: -	용도: 감미료
INS 954(ii)	사카린칼슘 (Calcium saccharin) 이명: Calcium o-benzosulfimide	용도: 감미료
INS 954(iii)	사카린칼륨 (Potassium saccharin) 이명: Potassium o-benzosulfimide	용도: 감미료
INS 954(iv)	사카린나트륨 (Sodium saccharin)	용도: 감미료

이명: Soluble saccharin;
Sodium o-benzosulfimide

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	80	TH1	2559
01.6.5	치즈 유사제품	100		2559
01.7	유제품 기반 디저트	100		2559
02.4	지방 기반 디저트류	100		2559
03.0	빙과류	100		2559
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	160	144	2559
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	200		2559
04.1.2.6	과일 스프레드	200		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	200		2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	100		2559
04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일	160		2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	500		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	500		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	160	144	2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	160	144	2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	160		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	200		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	200		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	160	144	2559
05.1.1	코코아믹스(가루), 코코아 매스와 케이크	100	97,XS141	2559
05.1.2	코코아믹스(시럽)	80		2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	200	XS86	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	500	TH2	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	500		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	500	163,XS39 OR	2561
05.3	추잉껌	1200		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	500		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	100		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	100		2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	170	165	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	500		2559
09.3.1	어류가공품: 식초나 와인에 절인 어류 및 어류 제품	160	144	2559
09.3.2	어류가공품: 염장 어류 및 어류 제품	160	144	2559
09.3.4	부분 보존 처리된 해산물 및 해산물	160	144	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	제품(09.3.1 - 09.3.3 제외)			
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	200	144	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	100	144	2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	300	159	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	1500		2559
12.3	식초	300		2559
12.4	머스타드	320		2559
12.5	수프와 브로스	110	XS117	2559
12.6	소스류	160		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	200	166	2559
12.9.1	대두 발효제품 (된장, 미소 등)	200		2559
12.9.2.1	발효 대두 소스	500		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	200		2559
13.4	체중조절용 조제식	300		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	200		2559
13.6	식이보충제	1200		2559
14.1.3.1	과일넥타(nectar)	80		2559
14.1.3.2	채소넥타(nectar)	80		2559
14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액	80	127	2559
14.1.4.1	향첨가 탄산음료수	200	TH3	2559
14.1.4.2	향첨가 무탄산음료수	200	TH3	2559
14.1.4.3	향첨가 음료 농축(액상 및 고형)	200	127,TH3	2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	200	127,160	2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	80		2559
15.0	즉석조리 사보리	100		2559

**미리스트산,팔미트산,스테아린산염 (칼슘, 나트륨, 칼륨, 암모늄)
(Salts of Myristic, Palmitic and Stearic acids (Ca, Na, K, NH₄))**

INS 470(i)

이명: -

용도: 고결방지제, 유화제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,71,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	71,281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	71,29	2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	16,29,71	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	71,258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.1	소금	GMP	71	2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

올레인산염 (칼슘, 나트륨, 칼륨) (Salts of Oleic acid (Ca, Na, K))

INS 470(ii)

이명: -

용도: 고결방지제, 유화제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	29	2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	16,29	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

셸락 (Shellac)

INS 904

이명: -

용도: 피막제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.1.2	과일류: 표면처리한 생과일	GMP		2559
04.2.1.2	표면처리한 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP	79	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	GMP	3	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	GMP	3	2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	GMP	3	2559
05.3	추잉껌	GMP	3	2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	GMP		2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	GMP	3	2559
13.6	식이보충제	GMP	3	2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	108	2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP	3	2559

이산화규소 (Silicon Dioxide, Amorphous)

INS 551

이명: Silica

용도: 고결방지제, 기포제, 희석제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	10000		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀김 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.1.2	가루설탕과 덱스트로스 분말(dextrose powder)	15000	56	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.1	소금	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	2000	65,318	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	321	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

초산나트륨 (Sodium acetate)

INS 262(i)

이명: -

용도: 산도조절제, 보존제, 금속이온봉쇄제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	6000		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4	조리하거나 튀긴 해산물 및 해산물 제품	GMP		2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	266,267,33	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	239,319,320	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

알긴산나트륨 (Sodium alginate)

INS 401 이명: Sodium salt of alginic acid 용도: 증량제, 희석제, 유화제, 기포제, 젤화제, 피막제, 습윤제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	처리			
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	37,332	2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	210,332	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	16,325	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	GMP	16,325	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41,325,332	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300,332	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

알루미늄인산나트륨 (Sodium Aluminium Phosphates)

산성알루미늄인산나트륨 (Sodium Aluminium Phosphate-acidic) 이명: SALP; Sodium trialuminium tetradecahydrogen octaphosphate tetrahydrate; Trisodium dialuminium pentadecahydrogen octaphosphate		용도: 산도조절제, 유화제, 유화염, 팽창제, 안정제, 증점제
INS 541(i)	염기성알루미늄인산나트륨 (Sodium aluminium phosphate, basic) 이명: Kasal	용도: 산도조절제, 유화제, 유화염, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	1600	6,251	2559
06.2.1	밀가루	1600	6,252	2559
06.6	배터(튀김반죽)	1000	6	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
07.1.2	크래커(스위트크래커 제외)	100	6,246	2559
07.1.3	기타 달지 않은 빵	100	6,244,246	2559
07.1.5	쥘빵과 번	40	6,246,248	2559
07.1.6	카테고리 07.1.1-07.1.5의 빵, 베이커리 제품 믹스	40	6,246,249	2559

실리코알루민산나트륨 (Sodium Aluminosilicate)

INS 554 이명: Sodium silicoaluminate 용도: 고결방지제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	60	6,253	2559
01.3.2	음료 화이트너	570	6,260	2559
01.5.1	우유 분말 및 크림 분말 (플레인)	265	6,259	2559
01.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	570	6,259	2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	1140	6	2559
05.3	추잉껌	100	6,174	2559
12.1.1	소금	1000	6,254	2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	1000	6,255	2559
12.5.2	수프와 브로스 믹스	570	6,XS117	2559
12.6.3	소스에 혼합하는 재료나 그레이비 소스 (gravies)	570	6	2559

L-아스코브산나트륨 (Sodium Ascorbate)

INS 301 이명: Sodium L-ascorbate 용도: 산화방지제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.1.3	과일가공품: 껍질을 제거하고 손질한 생과일	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.1.3	껍질을 벗기거나 자른 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.2.1	밀가루	300		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	200	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.1.2	어류: 신선 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	304,305,242	2559
09.2	수산가공품: 가공 어류 및 어류 제품	GMP	306,307	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP	314	2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.2	성장기용 조제식	50	70,72,315,316	2559
13.2	영유아용 보충식	500	317,319,320	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.2.1	과일 주스	GMP		2559
14.1.2.3	농축과일즙	GMP	127	2559
14.1.3.1	과일넥타(nectar)	GMP		2559
14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액	GMP	127	2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

탄산나트륨 (Sodium carbonate)

이명: Soda ash; Sodium salt of carbonic acid 용도: 산도조절제, 고결방지제, 팽창제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘프크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	GMP		2559
02.2.1	버터	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.2.2	전분	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	10000		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4	조리하거나 튀긴 해산물 및 해산물 제	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	품			
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	266,267,33	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	2000	55,72	2559
13.1.2	성장기용 조제식	GMP	72,316	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	2000	55,72	2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	240,243,295,319,320	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

카복시메틸셀룰로스나트륨 (Sodium carboxymethyl cellulose)

INS 466	이명: Sodium cellulose glycolate; Na CMC; Cellulose gum; Sodium CMC; Sodium salt of carboxymethyl ether of cellulose	용도: 증량제, 유화제, 응고제, 젤화제, 피막제, 습윤제, 안정제, 증점제
---------	--	--

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀김 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	37,332	2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	177,332	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	16,325	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	GMP	16,325	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41,325,332	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300,332	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

**카복시메틸셀룰로스나트륨, 효소분해
(Sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolysed)**

이명: Enzymatically hydrolyzed carboxymethyl cellulose;
 CMCENZ; Carboxymethyl cellulose, sodium, partially enzymatically hydrolyzed
 용도: 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	스에 절인 채소			
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

이초산나트륨 (Sodium Diacetate)

INS 262(ii)

이명: -

용도: 산도조절제, 보존제, 금속이온봉쇄제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.2.2	유지방 스프레드	1000	XS253	2559
02.3	OW 에멀션	1000		2559
02.4	지방 기반 디저트류	1000		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함)	1000	XS309R	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	1000	XS96, XS97	2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	1000	XS88, XS89, XS98	2559

구연산이수소나트륨 (Sodium Dihydrogen Citrate)

INS 331(i)

이명: Monosodium citrate; Sodium citrate monobasic
 용도: 산도조절제, 유화제, 유화염, 금속이온봉쇄제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.3	버터밀크	GMP	261	2559
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘프크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	GMP		2559
02.1.1	버터오일(butter oil), anhydrous milkfat, ghee	GMP	171	2559
02.1.2	유지: 식물성 유지	GMP	277	2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.1.1	처리하지 않은 생채소, 견과류 및 씨앗	GMP	262	2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP	29	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2	수산가공품: 가공 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.6.1	에멀션 소스와 딥	GMP		2559
12.6.2	비에멀션 소스	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	GMP	55,72	2559
13.1.2	성장기용 조제식	GMP	72,316	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	GMP	55,72	2559
13.2	영유아용 보충식	5000	238,240,3 19,320	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

DL-사과산나트륨 (Sodium DL-malate)

이명: Malic acid sodium salt;
 INS 350(ii) Disodium DL-malate; 용도: 산도조절제, 습윤제
 Hydroxybutanedioic acid
 disodium salt

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4	조리하거나 튀긴 해산물 및 해산물 제품	GMP		2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링	GMP	266,267,3	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	염장 어류 및 어류가공품		33	
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

에리토브산나트륨 (Sodium erythorbate)

INS 316 이명: Sodium isoascorbate; 용도: 산화방지제
 Sodium D-isoascorbic acid

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP	280	2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.1.2	어류: 신선 연체류, 갑각류, 극피동물류	GMP	304,305,242	2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	308	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

푸마르산일나트륨 (Sodium fumarates)

이명: Monosodium fumarate;

Monosodium trans-butenedioic acid;

INS 365

Monosodium trans-1,2-ethylenedicarboxylate; 용도: 산도조절제

Monosodium trans-1,2-ethylenedicarboxylic acid

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4	조리하거나 튀긴 해산물 및 해산물 제품	GMP		2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	266,267	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

글루콘산나트륨 (Sodium Gluconate)

INS 576

이명: Sodium D-gluconate

용도: 금속이온봉쇄제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2	수산가공품: 가공 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

탄산수소나트륨 (Sodium hydrogen carbonate)

	이명: Baking soda;	
INS 500(ii)	Bicarbonate of soda; Sodium bicarbonate; Sodium acid carbonate	용도: 산도조절제, 고결방지제, 팽창제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	스에 절인 채소			
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	2000	55,72	2559
13.1.2	성장기용 조제식	GMP	72,316	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	2000	55,72	2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	240,319,3 20	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

DL-사과산수소나트륨 (Sodium hydrogen DL-malate)

이명: Malic acid monosodium salt; Monosodium DL-malate; 2-hydroxybutanedioic acid monosodium salt

INS 350(i) 용도: 산도조절제, 습윤제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

황산수소나트륨 (Sodium hydrogen sulfate)

이명: Sodium acid sulfate; Nitre cake;

INS 514(ii)

Sodium bisulfate; Sulfuric acid, Monosodium salt

용도: 산도조절제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀김 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렴육(전체 또는	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	부분)			
08.3	분쇄 가공육, 가공육 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

수산화나트륨 (sodium hydroxide)

INS 524 이명: Caustic soda; Lye; 용도: 산도조절제
 Sodium hydrate

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	GMP		2559
02.2.1	버터	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	2000	55,72	2559
13.1.2	성장기용 조제식	GMP	72,316	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	2000	55,72	2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	239,319,3 20	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

젖산나트륨 (Sodium Lactate)

INS 325

이명: Sodium

2-hydroxypropanoate

용도: 산도조절제, 산화방지제, 증량제, 유화제, 유화염, 습윤제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.3	버터밀크 (플레인)	GMP	261	2559
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4	조리하거나 튀긴 해산물 및 해산물 제품	GMP		2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	266,267,333	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	83,239,319,320	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

프로피온산나트륨 (Sodium Propionate)

INS 281

이명: -

용도: 보존제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP	TH1,TH4	2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.6.6	유청 단백질 치즈(whey protein cheese)	3000	70	2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP	TH4,TH5	2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP	TH4	2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP	TH6	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP	TH6	2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

세스퀴탄산나트륨 (Sodium sesquicarbonate)

이명: Sodium

INS 500(iii)

monohydrogendicarbonate;

용도: 산도조절제, 고결방지제, 팽창제

Sodium salt of carbonic acid

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 껍데 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렴육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렴육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	41	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

황산나트륨 (Sodium sulfate)

INS 514(i)

이명: Glauber's salt (decahydrate from)

용도: 산도조절제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

소브산 (Sorbates)

INS 200	소브산 (Sorbic Acid) 이명: 2,4-hexadienoic acid; 2-propenylacrylic acid	용도: 보존제
INS 201	소브산나트륨 (Sodium Sorbate) 이명: Sodium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic	용도: 보존제

	acid		
	소브산칼륨 (Potassium Sorbate)		
INS 202	이명: Potassium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic acid		용도: 보존제
	소브산칼슘 (Calcium Sorbate)		
INS 203	이명: Calcium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic acid		용도: 보존제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	1000	42,220,T H1,TH5	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	1000	42	2559
01.3.2	음료 화이트너	200	42	2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	1000	42,223	2559
01.6.2	숙성치즈	3000	42	2559
01.6.3	유청치즈(whey cheese)	1000	42	2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	3000	42	2559
01.6.5	치즈 유사제품	3000	3,42	2559
01.6.6	유청 단백질 치즈(whey protein cheese)	3000	42	2559
01.7	유제품 기반 디저트	1000	42,TH4,T H5	2559
02.2.2	유지방 스프레드	2000	42	2559
02.3	OW 에멀션	1000	42	2559
02.4	지방 기반 디저트류	1000	42,TH4	2559
04.1.2.2	과일가공품: 건조 과일	500	42	2559
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	1000	42	2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마말레이드	1000	42	2559
04.1.2.6	과일 스프레드	1000	42	2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	500	42	2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	1000	42	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	1000	42	2559
04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일	1000	42	2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	1000	42	2559
04.1.2.12	과일가공품: 조리 과일	1200	42	2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	1000	42	2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	1000	42	2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	1000	42	2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	1000	42	2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	1000	42,221	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
05.1.2	코코아믹스(시럽)	1000	42	2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	1000	42,XS86	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	1500	42	2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함)	1500	42	2559
05.3	추잉껌	1500	42	2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	1000	42	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	2000	42,211	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	1000	42	2559
06.6	배터(튀김반죽)	2000	42	2559
07.0	베이커리 제품	1000	42	2559
08.2.1.1	큐어링(소금 포함) 비가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	200	3,42,TH20	2559
08.2.1.2	큐어링(소금 포함) 건조 비가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	2000	3,42	2559
08.2.1.3	숙성 비가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	200	3,42,TH20	2559
08.2.2	가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	200	3,42,XS96, XS97, TH20	2559
08.2.3	냉동 가공육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	200	3,42	2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	1500	42,XS88,XS89,XS98, TH20	2559
08.4	케이싱	10000	42,222,365	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	2000	42	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	2000	42,82	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	1000	42	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	1000	42	2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	5000	42	2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	1000	42	2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	1000	42	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	1000	42	2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	1000	42	2559
11.6	식탁용 감미료	1000	42,192	2559
12.2	허브, 향신료, 향미증진제와 콘디멘트	1000	42	2559
12.4	머스타드	1000	42	2559
12.5	수프와 브로스	1000	42,338,339,TH6	2559
12.6	소스류	1000	42,127	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	1500	42	2559
12.9.1	대두 발효제품 (된장, 미소 등)	1000	42	2559
12.9.2.1	발효 대두 소스	1000	42	2559
12.9.2.3	기타 대두 소스(카테고리 12.9.2.1과 12.9.2.2를 제외)	1000	42	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	1500	42	2559
13.4	체중조절용 조제식	1500	42	2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	1500	42	2559
13.6	식이보충제	2000	42	2559
14.1.2.1	과일 주스	200	42,91,122	2559
14.1.2.3	농축과일즙	200	42,91,122,127	2559
14.1.3.1	과일넥타(nectar)	200	42,91,122	2559
14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액	200	42,91,122,127	2559
14.1.4	향첨가 음료수	200	42,127	2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	200	42,127,160	2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	500	42	2559
14.2.3	와인(wine)	200	42	
14.2.4	포도 외 과일 와인	500	42	2559
14.2.5	꿀술	200	42	2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	500	42,224	2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	1000	42	2559
15.2	너트류를 주로 넣어 만든 과자	1000	42	2559

소르비탄지방산에스테르 (Sorbitan esters of fatty acids)

INS 491	소르비탄지방산에스테르 (Sorbitan monostearate) 이명: -	용도: 유화제
INS 492	소르비탄지방산에스테르 (Sorbitan tristearate) 이명: -	용도: 유화제, 안정제
INS 493	소르비탄지방산에스테르 (Sorbitan monolaurate) 이명: Sorbitan laurate	용도: 유화제, 안정제
INS 494	소르비탄지방산에스테르 (Sorbitan monooleate) 이명: -	용도: 유화제, 안정제
INS 495	소르비탄지방산에스테르 (Sorbitan monopalmitate) 이명: -	용도: 유화제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.3.2	음료 화이트너	4000	XS250,XS252	2559
01.4.4	유사크림	5000	349	2559
01.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	4000	XS251	2559
01.7	유제품 기반 디저트	2500	XS243	2561
02.2.2	유지방 스프레드	10000	359	2559
02.3	OW 에멀션	5000	363	2559
02.4	지방 기반 디저트류	5000		2559
03.0	빙과류	500		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	5000	XS240,XS314R	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	2500		2561
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	5000		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	5000	76	2559
05.1.1	코코아믹스(가루), 코코아 매스와 케이크	2000	97,123,XS141	2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	10000	XS86	2561
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	10000	101	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	10000		2561
05.2.1	고형캔디	10000		2561
05.2.2	소프트캔디 및 기타 디저트(카테고리 01.7, 02.4, 04.1.2.9, 06.5 제외)	10000	XS309R	2561
05.2.3	누가, 마지팬	10000		2561
05.3	추잉껌	5000		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	10000		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	5000		2559
07.1.1	빵과 롤	3000		2561
07.1.2	크래커(스위트크래커 제외)	5000	11	2559
07.1.3	기타 달지 않은 빵	5000	11	2559
07.1.4	다른 식품의 재료로 들어가는 빵 및 빵 부스러기	5000	11	2559
07.1.6	카테고리 07.1.1-07.1.5의 빵, 베이커리 제품 믹스	10000	11	2559
07.2.1	케익, 쿠키, 파이	5000	TH25	2561
07.2.2	기타 파인베이커리제품	5000		2561
07.2.3	카테고리 07.2.1-07.2.2의 파인베이커리 웨어 제품 믹스	5000	TH26	2561

D-소비톨 (Sorbitol)

INS 420(i) 이명: D-Glucitol, D-sorbitol, 용도: 증량제, 습윤제, 금속이온봉쇄
Sorbit, Sorbol 제, 안정제, 감미료, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	40000	TH27	2561
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

D-소비톨액 (Sorbitol Syrup)

INS 420(ii)

이명: D-Glucitol syrup

용도: 증량제, 습윤제, 금속이온봉쇄제, 안정제, 감미료, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

스태너스클로라이드 (Stannous chloride)

이명: Tin dichloride; Tin (II) chloride; Stannous chloride 용도: 산화방지제, 발색제
 INS 512 dihydrate

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	20	43	2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	25	43	2559
14.1.4	향첨가 음료수	20	43,127	2559

초산전분 (Starch acetate)

INS 1420 이명: - 용도: 유화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 험크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	63	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP		2561
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	50000	239,269	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

옥테닐호박산나트륨전분 (Starch Sodium Octenyl Succinate)

INS 1450

이명: -

용도: 유화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	20000	376,381	2559
13.2	영유아용 보충식	50000	239,269	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

효소처리전분 (Enzyme-Treated Starches)

INS 1405

이명: -

용도: 유화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	스프레드			
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

스테아릴젓산 (Stearoyl lactylates)

INS 481(i)	스테아릴젓산나트륨 (Sodium stearoyl lactylate) 이명: Sodium Stearoyl-2-lactylate; Sodium stearoyl lactate; Sodium di-2-stearoyl lactate	용도: 유화제, 밀가루개량제, 기포제, 안정제
	스테아릴젓산칼슘 (Calcium stearoyl lactylate) 이명: Calcium Stearoyl-2-lactylate, Calcium stearoyl lactate; Calcium di-2-stearoyl lactate	

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.3.2	음료 화이트너	3000	XS250,XS252	2559
01.4.4	유사크림	5000	2	2559
01.6.5	치즈 유사제품	2000		2559
01.7	유제품 기반 디저트	3000		2559
02.2.2	유지방 스프레드	10000		2559
02.3	OW 에멀션	3000		2559
02.4	지방 기반 디저트류	3000		2559
03.0	빙과류	5000	15	2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	2000	XS240,XS314R	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	3000		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	2000		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	5000	76	2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	3000	XS309R	2559
05.3	추잉껌	2000		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	2000		2559
06.2.1	밀가루	5000	186	2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	5000		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	3000		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	5000		2559
07.1.1.1	이스트로 부풀린 빵	3000	388	2561

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
07.1.1.2	베이킹 파우더로 부풀린 빵	3000		2559
07.1.2	크래커(스위트크래커 제외)	3000		2559
07.1.3	기타 달지 않은 빵	5000		2559
07.1.4	다른 식품의 재료로 들어가는 빵 및 빵 부스러기	5000		2559
07.1.5	찜빵과 번	3000		2559
07.1.6	카테고리 07.1.1-07.1.5의 빵, 베이커리 제품 믹스	5000		2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	4000		2559

스테아릴구연산 (Stearyl citrate)

INS 484

이명: -

용도: 산화방지제, 유화제, 금속이온봉쇄제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.1.2	유지: 식물성 유지	GMP		2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	100	15	2559
05.3	추잉껌	15000		2559
14.1.4	향첨가 음료수	500	127	2559

스테비올배당체 (Steviol glycosides)

INS 960

이명: -

용도: 감미료

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	70	26,201,T H1	2559
01.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	330	26,201	2559
01.7	유제품 기반 디저트	330	26	2559
02.4	지방 기반 디저트류	330	26	2559
03.0	빙과류	270	26	2559
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	100	26	2559
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	330	26	2559
04.1.2.6	과일 스프레드	330	26	2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	40	26	2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	330	26	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	350	26	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일	115	26	2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	330	26	2559
04.1.2.12	과일가공품: 조리 과일	40	26	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	40	26	2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	330	26	2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	70	26	2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	330	26	2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	165	26	2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	200	26	2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	40	26	2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	700	26,199	2559
05.3	추잉껌	1100	26	2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	350	26	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	165	26	2559
06.8.1	두유	100	26	2559
08.4	케이싱	100	26,202,XS88,XS89,XS98	2559
09.3.1	어류가공품: 식초나 와인에 절인 어류 및 어류 제품	100	26,144	2559
09.3.2	어류가공품: 염장 어류 및 어류 제품	165	26	2559
09.3.3	어란류: 캐비어 및 기타 어류 알 제품	100	26	2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	100	26	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	330	26	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP	26	2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	30	26	2559
12.4	머스타드	130	26	2559
12.5	수프와 브로스	50	26,XS117	2559
12.6.1	에멀션 소스와 딥	350	26	2559
12.6.2	비에멀션 소스	350	26	2559
12.6.3	소스에 혼합하는 재료나 그레이비 소스(gravies)	350	26,127	2559
12.6.4	맑은 소스로 물이 주 재료인 것. 어간장, 굴소스 등	350	26	2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	115	26	2559
12.9.2.1	발효 대두 소스	30	26	2559
12.9.2.2	비발효된 대두 소스	165	26	2559
12.9.2.3	기타 대두 소스(카테고리 12.9.2.1과 12.9.2.2를 제외)	165	26	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	350	26	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
13.4	체중조절용 조제식	270	26	2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	660	26,198,294	2559
13.6	식이보충제	2500	26,203,T H28	2561
14.1.3	과일넥타(nectar) 및 채소넥타(nectar)	200	26	2559
14.1.4	향첨가 음료수	115	26,127,T H3	2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	200	26,127,160	2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	200	26	2559
15.0	즉석조리 사보리	170	26	2559

호박산 (Succinic acid)

INS 363

이명: -

용도: 향미증진제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
12.6	소스류	100000		2559

수크랄로스 (Sucralose)

INS 955

이명:

4,1',6'-trichlorogalactosucrose

용도: 감미료

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	300	TH1	2559
01.3.2	음료 화이트너	580		2559
01.4.4	유사크림	580		2559
01.6.5	치즈 유사제품	500		2559
01.7	유제품 기반 디저트	400		2559
02.4	지방 기반 디저트류	400		2559
03.0	빙과류	320		2559
04.1.2.1	과일가공품: 냉동 과일	400		2559
04.1.2.2	과일가공품: 건조 과일	1500		2559
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	180	144	2559
04.1.2.4	과일가공품: 과일 통조림	400		2559
04.1.2.6	과일 스프레드	400		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	800		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	400		2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	400		2559
04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일	150		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	400		2559
04.1.2.12	과일가공품: 조리 과일	150		2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	150		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	580		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	400		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	580		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	400	169	2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	400		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	580		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	150	144	2559
05.1.1	코코아믹스(가루), 코코아 매스와 케이크	500	97, XS141	2559
05.1.2	코코아믹스(시럽)	400	97	2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	400	169, XS86	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	800	TH2	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	800		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	1800	164	2559
05.3	추잉껌	5000		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	1000		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	1000		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	400		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	200	72	2559
06.8.1	두유	400		2559
07.1	빵과 달지 않은 구운 과자와 믹스	650		2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	700	165	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	120	144	2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	120	144	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	400		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	1500	159	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	400		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	700		2559
12.3	식초	400		2559
12.4	머스타드	140		2559
12.5	수프와 브로스	600	XS117	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.6	소스류	450	127	2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	1250	169	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	400		2559
13.4	체중조절용 조제식	320		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	400		2559
13.6	식이보충제	2400		2559
14.1.3.1	과일넥타(nectar)	300		2559
14.1.3.2	채소넥타(nectar)	300		2559
14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액	300	127	2559
14.1.3.4	채소넥타(nectar)농축액	300	127	2559
14.1.4	향첨가 음료수	300	127,TH3	2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	300	127,160	2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	700		2559
15.0	즉석조리 사보리	1000		2559

수크로글리세라이드 (Sucroglycerides)

INS 474

이명: -

용도: 유화제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.3.2	음료 화이트너	10000	348,XS250,XS252	2561
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림 (플레인)	5000	348	2559
01.4.4	유사크림	10000	348	2559
01.5.1	우유 분말 및 크림 분말 (플레인)	10000		2559
01.7	유제품 기반 디저트	3000	348,XS243	2561
02.2.2	유지방 스프레드	10000	348,360	2559
02.3	OW 에멀션	5000	102,363	2559
02.4	지방 기반 디저트류	3000	348	2561
03.0	빙과류	3000	348	2561
04.1.1.2	과일류: 표면처리한 생과일	GMP		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	1500	348,XS314R	
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	2000	348	2561
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	5000		2559
05.1.2	코코아믹스(시럽)	10000	348	2561
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	10000	348	2561
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	6000	348	
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	5000	348,XS309R	2561

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
05.3	추잉껌	10000	348	2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	5000	348	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	2000	194,348	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	3000	348	2561
06.6	배터(튀김반죽)	10000	348	2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	10000	348	2559
07.1	빵과 달지 않은 구운 과자와 믹스	3000	348	2561
07.2.1	케익, 쿠키, 파이	5000	348,TH25	2561
07.2.2	기타 파인베이커리제품	5000	348	2561
07.2.3	카테고리 07.2.1-07.2.2의 파인베이커리 웨어 제품 믹스	5000	348,TH26	2561
08.2.2	가열 가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	5000	15,XS96,XS97	2559
08.3.2	가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	5000	15,XS88,XS89,XS98	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	5000		2559
12.5	수프와 브로스	2000	345	2559
12.6	소스류	10000		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	5000		2559
13.4	체중조절용 조제식	5000		2559
13.6	식이보충제	2500		2559
14.1.4	향첨가 음료수	200	127,219	2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	1000	127,176	2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	5000		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	5000		2559

자당초산이소낙산에스테르 (Sucrose acetate isobutyrate)

INS 444

이명: SAIB

용도: 유화제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.1.4	향첨가 음료수	500	127	2559

자당지방산에스테르 (Sucrose Esters of fatty acids)

INS 473

이명: Sucrose fatty acid esters

용도: 안정제, 유화제, 기포제, 피막제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
------------	------	---------------	----	-------

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.3.2	음료 화이트너	10000	348,XS250,XS252	2561
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘핑크림, 저지방 크림 (플레인)	5000	348	2559
01.4.4	유사크림	10000	348	2561
01.5.2	우유분말 및 크림분말 유사제품	5000	350	2559
01.6.5	치즈 유사제품	10000		2559
01.7	유제품 기반 디저트	3000	348,XS243	2561
02.2.2	유지방 스프레드	10000	348,360	2559
02.3	OW 에멀션	5000	102,363	2559
02.4	지방 기반 디저트류	3000	348	2561
03.0	빙과류	3000	348	2561
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	1500	348,XS314R	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	2000	348	2561
05.1.2	코코아믹스(시럽)	10000	348	2561
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	10000	348	2561
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	6000	348	2561
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	5000	348,XS309R	2561
05.3	추잉껌	10000	348	2561
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	5000	348	2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	2000		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	3000	348	2561
06.6	배터(튀김반죽)	10000	348	2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	10000	348	2559
07.1	빵과 달지 않은 구운 과자와 믹스	3000	348	2561
07.2.1	케익, 쿠키, 파이	5000	348,TH25	2561
07.2.2	기타 파인베이커리제품	5000	348	2561
07.2.3	카테고리 07.2.1-07.2.2의 파인베이커리 웨어 제품 믹스	5000	348,TH26	2561
08.2.2	가열 가공육류, 가공육 및 수렴육(전체 또는 부분)	3000	15,XS96,XS97	2559
08.3.2	가열 분쇄 가공육, 가공육 및 수렴육	3000	15,XS96,373,XS97	2559
12.5	수프와 브로스	2000	345	2559
12.6	소스류	5000		2559
14.1.4.2	향첨가 무탄산음료수	700	TH30	2561

자당올리고에스테르 타입 I 과 타입 II (Sucrose Oligo Esters type I and type II)

이명: Type I: Sucrose fatty acid esters (high-esterified); 용도: 유화제, 피막제, 안정제
 INS 473a Sucrose oligoesters

(highesterified)
 Type II: Sucrose fatty acid
 esters; Sucrose oligoesters

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.3.2	음료 화이트너	10000	348,XS250,XS252	2561
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 헵크림, 저지방 크림 (플레인)	5000	348	2559
01.4.4	유사크림	10000	348	2561
01.7	유제품 기반 디저트	3000	348,XS243	2561
02.2.2	유지방 스프레드	10000	348,360	2559
02.3	OW 에멀션	5000	102,363	2559
02.4	지방 기반 디저트류	3000	348	2561
03.0	빙과류	3000	348	2561
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	1500	348,XS314R	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	2000	348	2561
05.1.2	코코아믹스(시럽)	10000	348	2561
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	10000	348	2561
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	6000	348	2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	5000	348,XS309R	2561
05.3	추잉껌	10000	348	2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	5000	348,387	2561
06.4.3	조리 파스타와 국수류	2000	194,348	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	3000	348	2561
06.6	배터(튀김반죽)	10000	348	2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	10000	348	2559
07.2.1	케익, 쿠키, 파이	5000	348,TH25	2561
07.2.2	기타 파인베이커리제품	5000	348	2561
07.2.3	카테고리 07.2.1-07.2.2의 파인베이커리 웨어 제품 믹스	5000	348,TH26	2561

아황산염 (Sulfites)

INS 220	무수아황산 (Sulfur Dioxide) 이명: -	용도: 산화방지제, 표백제, 밀가루개량제, 보존제
INS 221	아황산나트륨 (Sodium Sulfite) 이명: Disodium sulfite	용도: 산화방지제, 표백제, 밀가루개량제, 보존제
INS 222	산성아황산나트륨 (Sodium Hydrogen Sulfite) 이명: Sodium bisulfite	용도: 산화방지제, 보존제
INS 223	메타중아황산나트륨 (Sodium	용도: 산화방지제, 표백제, 밀가루개량

	Metabisulfite) 이명: Sodium disulfite; Disodium pentaoxodisulfate; Disodium pyrosulfite	제, 보존제
INS 224	메타중아황산칼륨 (Potassium Metabisulfite) 이명: Potassium disulfite; Potassium pentaoxodisulfate; Potassium pyrosulfite	용도: 산화방지제, 표백제, 밀가루개량제, 보존제
INS 225	아황산칼륨 (Potassium Sulfite) 이명: -	용도: 산화방지제, 보존제
INS 539	나트륨티오설페이트 (Sodium Thiosulfate) 이명: Sodium hyposulfite	용도: 산화방지제, 금속이온봉쇄제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.2.1	과일가공품: 냉동 과일	500	44,155	2559
04.1.2.2	과일가공품: 건조 과일	500	44,135,218	2559
04.1.2.3	과일가공품: 식초, 기름, 소금물 등에 절인 과일	100	44	2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	100	44	2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	100	44	2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	100	44,206	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	100	44	2559
04.1.2.10	과일가공품: 발효시켜 절인 과일	100	44	2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	100	44	2559
04.2.1.3	껍질을 벗기거나 자른 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	50	44,76,136	2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	50	44,76,136,137	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	500	44,105	2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	100	44	2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	50	44	2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓨레 및 스프레드	500	44,138	2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	300	44,205	2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	100	44	2559
06.2.1	밀가루	200	44	2559
06.2.2	전분	50	44	2559
06.4.1.2	처리한 생파스타와 국수류	35	44,TH19	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
06.4.2.2	처리한 건조 파스타와 국수류	45	44	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	20	44	2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	50	44	2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	100	44,139	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	150	44	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	30	44,XS311	2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	150	44,140	2559
11.1.1	백설탕, 무수덱스트로스(dextrose anhydrous), 함수덱스트로스(dextrose monohydrate), 프럭토스(fructose)	15	44	2559
11.1.2	가루설탕과 덱스트로스 분말(dextrose powder)	15	44	2559
11.1.3	연질백설탕, 연질갈색설탕, 포도당 시럽 (glucose syrup), 건조 포도당 시럽 (dried glucose syrup), 사탕수수 설탕 (raw cane sugar)	20	44,111	2559
11.1.5	경지백당	70	44	2559
11.2	갈색 설탕	40	44	2559
11.3	설탕 용액과 시럽	70	44	2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	40	44	2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	150	44	2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	200	44	2559
12.3	식초	100	44	2559
12.4	머스타드	250	44,106	2559
12.6	소스류	150	44	2559
14.1.2.1	과일 주스	50	44,122	2559
14.1.2.2	채소 주스	50	44,122	2559
14.1.2.3	농축과일즙	50	44,122,127	2559
14.1.2.4	농축채소즙	50	44,122,127	2559
14.1.3.1	과일넥타(nectar)	50	44,122	2559
14.1.3.2	채소넥타(nectar)	50	44,122	2559
14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액	50	44,122,127	2559
14.1.3.4	채소넥타(nectar)농축액	50	44,122,127	2559
14.1.4	향첨가 음료수	70	44,127,143	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	50	44	2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	200	44	2559
14.2.3	와인(wine)	350	44,103	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.4	포도 외 과일 와인	200	44	2559
14.2.5	꿀술	200	44	2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	200	44	2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	250	44	2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	50	44	2559

식용색소황색제5호 (Sunset Yellow FCF)

이명: CI Food Yellow 3; Orange Yellow S; CI 용도: 식용색소
 INS 110 (1975) No. 15985

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	70	52	2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	300	3	2559
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	300		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	200	3	2559
01.6.5	치즈 유사제품	300	3	2559
01.7	유제품 기반 디저트	300		2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	300		2559
02.4	지방 기반 디저트류	50		2559
03.0	빙과류	50		2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	300		2559
04.1.2.6	과일 스프레드	300		2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	200		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	300	182	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	50		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	300		2559
04.2.1.2	표면처리한 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	300	4,16	2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	50	92	2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	200	92	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	400	183	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	300		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	300		2559
05.3	추잉껌	300		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	300		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	300		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	300	153	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	50		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
07.2	파인베이커리제품와 믹스	50		2559
08.1	생육, 가금류 및 수렵육	300	4,16	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	300	16,XS96,XS97	2559
08.3.1.1	큐어링(소금 포함) 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	300	16	2559
08.3.1.2	큐어링(소금 포함) 건조 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	135		2559
08.3.1.3	숙성 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	300	16	2559
08.3.2	가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	300	16,XS88,XS89,XS98	2559
08.3.3	냉동 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	300	16	2559
08.4	케이싱	300	16	2559
09.1.1	어류: 신선 어류	300	4,16,50	2559
09.1.2	어류: 신선 연체류, 갑각류, 극피동물류	300	4,16	2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	300	95	2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	300	16	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	300	16,95	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	300	95	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	250		2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	300	16	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	100	22	2559
09.3.1	어류가공품: 식초나 와인에 절인 어류 및 어류 제품	300	16	2559
09.3.2	어류가공품: 염장 어류 및 어류 제품	300	16	2559
09.3.3	어란류: 캐비어 및 기타 어류 알 제품	300		2559
09.3.4	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품(09.3.1 - 09.3.3 제외)	300		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	300	95	2559
10.1	계란: 신선 계란	GMP	4	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	50		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	300		2559
12.4	머스타드	300		2559
12.5	수프와 브로스	50		2559
12.6	소스류	300		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	50		2559
13.4	체중조절용 조제식	50		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	300		2559
13.6	식이보충제	300		2559
14.1.4	향첨가 음료수	100	127	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	200		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	200		2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	200		2559

탈크 (Talc)

INS 553(iii)

이명: Talcum

용도: 고결방지제, 피막제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	10000		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

타라검 (Tara Gum)

INS 417

이명: Peruvian carob

용도: 젤화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힙크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓌레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	73,XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	73,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

주석산 (Tartrates)

INS 334	주석산 (Tartaric Acid (L (+)-)) 이명: L-Tartaric acid; L-2,3-dihydroxybutanedioic acid; L-2,3-dihydroxysuccinic acid	용도: 산도조절제, 산화방지제, 향미증진제, 금속이온봉쇄제
INS 335(ii)	L-주석산나트륨 (Disodium Tartrate) 이명: Sodium dextro-tartrate; Disodium L-tartrate; Disodium (+)-tartrate; Disodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid	용도: 산도조절제, 유화염, 금속이온봉쇄제, 안정제
INS 337	주석산칼륨나트륨 (Potassium sodium L(+)-Tartrate) 이명: Rochelle salt; Seignette salt; Potassium sodium dextrotartrate; Potassium sodium Ltartrate; Potassium sodium (+)-tartrate; Potassium sodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid	용도: 산도조절제, 유화염, 금속이온봉쇄제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	2000	45,230	2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	1500	45,351	2559
01.7	유제품 기반 디저트	2000	45,XS243	2559
02.2.2	유지방 스프레드	100	45,361	2559
02.3	OW 에멀션	100	45	2559
02.4	지방 기반 디저트류	100	45	2559
03.0	빙과류	2000	45	2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마말레이드	3000	45	2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	20000	45	2561
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	1000	45	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	10000	45	2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	15000	45,XS38,XS115	2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	1300	45,XS13,XS38,XS57,XS145,XS257R,XS259R,XS297	2561
05.1.1	코코아믹스(가루), 코코아 매스와 케이크	5000	45,97,128	2559
05.1.2	코코아믹스(시럽)	2000	45	2559
05.1.3	코코아 원료의 스프레드, 속재료	2000	45,XS86	2561
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	5000	45,128	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	5000	45	2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	2000	45,XS309R	2559
05.3	추잉껌	30000	45	2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	8000	45	2559
06.2.1	밀가루	5000	45,186	2559
06.2.2	전분	2000	45	2561
06.4.1	생파스타와 국수류	5000	45,128,T H24	2561
06.4.3	조리 파스타와 국수류	7500	45,128,194	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	2860	45	2559
07.1	빵과 달지 않은 구운 과자와 믹스	4000	45,388	2561
07.2.1	케익, 쿠키, 파이	5000	45	2561
07.2.2	기타 파인베이커리제품	500	45	2561
07.2.3	카테고리 07.2.1-07.2.2의 파인베이커리 웨어 제품 믹스	8000	11,45	2561
08.3.1	비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	500	45	2561
08.3.2	가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	500	45,XS88,XS89,XS98	2561
08.3.3	냉동 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	500	45	2561
08.4	케이싱	2000	45,365	2561
14.1.2.1	과일 주스	4000	45,128,129	2559
14.1.2.3	농축과일즙	4000	45,127,128,129	2559
14.1.3.1	과일넥타(nectar)	4000	45,128	2559
14.1.3.3	과일넥타(nectar)농축액	4000	45,127,128	2559

식용색소황색제4호 (Tartrazine)

INS 102 이명: CI Food Yellow 4, FD&C Yellow No. 5, CI 용도: 식용색소
 (1975) No. 19140

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	70	52	2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	300	3	2559
01.6.2.2	숙성치즈 껍질	300		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	200	3	2559
01.6.5	치즈 유사제품	300	3	2559
01.7	유제품 기반 디저트	300		2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	300		2559
02.4	지방 기반 디저트류	50		2559
03.0	빙과류	50		2559
04.1.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드	300		2559
04.1.2.6	과일 스프레드	300		2559
04.1.2.7	과일가공품: 당류 절임 건조 과일	200		2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	300	182	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	50		2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	300		2559
04.2.1.2	표면처리한 생채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	300	4,16	2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	50	92	2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	200	92	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	400	183	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	300		2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	300		2559
05.3	추잉껌	300		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	300		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	300		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	300	153	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	50		2559
07.2	파인베이커리제품와 믹스	50		2559
08.1	생육, 가금류 및 수렵육	300	4,16	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	300	16,XS96,XS97	2559
08.3.1.1	큐어링(소금 포함) 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	300	16	2559
08.3.1.2	큐어링(소금 포함) 건조 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	135		2559
08.3.1.3	숙성 비가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	300	16	2559
08.3.2	가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	300	16,XS88,X	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
			S89,XS98	
08.3.3	냉동 분쇄 가공육, 가공육 및 수렵육	300	16	2559
08.4	케이싱	300	16	2559
09.1.1	어류: 신선 어류	300	4,16,50	2559
09.1.2	어류: 신선 연체류, 갑각류, 극피동물류	300	4,16	2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	300	95	2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	300	16	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	300	16,95	2559
09.2.4.2	수산가공품: 조리된 연체류, 갑각류, 극피류	250		2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	300	16	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	100	382	2561
09.3.1	어류가공품: 식초나 와인에 절인 어류 및 어류 제품	300	16	2559
09.3.2	어류가공품: 염장 어류 및 어류 제품	300	16	2559
09.3.3	어란류: 캐비어 및 기타 어류 알 제품	300		2559
09.3.4	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품(09.3.1 - 09.3.3 제외)	300		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	300	95	2559
10.1	계란: 신선 계란	GMP	4	2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	50		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	300		2559
12.4	머스타드	300		2559
12.5	수프와 브로스	50	99	2559
12.6	소스류	300		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	50		2559
13.4	체중조절용 조제식	50		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	300		2559
13.6	식이보충제	300		2559
14.1.4	향첨가 음료수	100	127	2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	200		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	200		2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	200		2559

터셔리부틸히드로퀴논 (Tertiary Butylhydroquinone)

INS 319 이명: TBHQ; Mono-tertbutylhydroquinone, 용도: 산화방지제
t-Butylhydroquinone

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
------------	------	---------------	----	-------

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.3.2	음료 화이트너	100	15,195	2559
02.1.2	유지: 식물성 유지	200	15,130	2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	200	15,130	2559
02.2.2	유지방 스프레드	200	15,130	2559
02.3	OW 에멀션	200	15,130	2559
02.4	지방 기반 디저트류	200	15,130	2559
03.0	빙과류	200	15,195	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	200	15,130,303	2561
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함	200	15,130,XS309R	2561
05.3	추잉껌	400	130	2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	200	15,130	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	200	15,130	2559
07.1.1	빵과 롤	200	15,195	2559
07.1.2	크래커(스위트크래커 제외)	200	15,195	2559
07.1.3	기타 달지 않은 빵	200	15,130	2559
07.1.4	다른 식품의 재료로 들어가는 빵 및 빵 부스러기	200	15,195	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	100	15,130,167,XS96,XS97	2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	100	15,130,162,XS88,XS89,XS98	2559
12.2	허브, 향신료, 향미증진제와 콘디멘트	200	15,130	2559
12.4	머스타드	200	15	2559
12.5	수프와 브로스	200	15,130	2559
12.6	소스류	200	15,130	2559
15.0	즉석조리 사보리	200	15,130	2559

토마틴 (Thaumatococcus)

INS 957

이명: -

용도: 향미증진제, 감미료

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

지방산모노글리세리드 및 지방산디글리세리드와 상호작용하는 열산화 대두유 (Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids)

INS 479

이명: TOSOM

용도: 유화제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.2.2	유지방 스프레드	5000		2559

티오디프로피오네이트 (Thiodipropionates)

INS 388	티오디프로피오닉에시드 (Thiodipropionic acid) 이명: 3,3'-Thiodipropionic acid; Diethyl sulfide 2,2'-dicarboxylic acid; Thiodihydracrylic acid	용도: 산화방지제
INS 389	디라우릴티오디프로 피오네이트 (Dilauryl thiopropionatee) 이명: Didodecyl 3,3'- thiodipropionic acid	용도: 산화방지제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.1.2	유지: 식물성 유지	200	46	2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	200	46	2559
02.2.2	유지방 스프레드	200	46	2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	200	15,46,XS1 66	2561

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.1.4	향첨가 음료수	1000	15,46,127	2559
15.0	즉석조리 사보리	200	46	2559

이산화티타늄 (Titanium Dioxide)

INS 171 이명: Titania; CI Pigment white 6; CI (1975) 용도: 식용색소
 No. 77891

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공육 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
08.3	분쇄 가공육, 가공육 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

토코페롤 (Tocopherols)

INS 307a	d- α -토코페롤 (d-alpha-Tocopherol) 이명: Vitamin E; RRR-alpha -tocopherol, 5,7,8-trimethyltolcol, (+)-alphaTocophero	용도: 산화방지제
INS 307b	d-토코페롤 농축(혼합) (Tocopherol concentrate, mixed) 이명: Vitamin E	용도: 산화방지제
INS 307c	dl- α -토코페롤 (dl-alpha-Tocopherol) 이명: Vitamin E; dl-5,7,8-Trimethyltolcol	용도: 산화방지제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
------------	------	---------------	----	-------

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.6.5	치즈 유사제품	400		2559
01.7	유제품 기반 디저트	500	XS243	2559
01.8	유청, 유청제품(유청치즈 제외)	200		2559
02.1.1	버터오일(butter oil), anhydrous milkfat, ghee	500	171	2559
02.1.2	유지: 식물성 유지	300	356,357	2559
02.1.3	유지: 동물성 유지	300	358	2559
02.2.2	유지방 스프레드	500		2559
02.3	OW 에멀션	900		2559
02.4	지방 기반 디저트류	200		2559
03.0	빙과류	500	15	2559
04.1.2.8	과일가공품: 펄프, 퓨레, 토핑 등 과일 가공품	150	XS240, XS314R	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	500	15	2559
04.1.2.11	과일가공품: 과일 속재료	150		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	200	XS38	2559
05.1.2	코코아믹스(시럽)	500	15	2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	750	15,168	2559
05.1.5	모조초콜릿, 초콜릿 대체품	500	15	2559
05.2	당과류(캔디 누가, 마지팬(marzipan) 포함)	500	15, XS309R	2559
05.3	추잉껌	1500		2559
05.4	장식 및 토핑용 스위트소스	500	15	2559
06.2.1	밀가루	5000	15,186	2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	200		2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	500	15,211	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	200	211	2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	500	15	2559
06.6	배터(튀김반죽)	100		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	300	XS96, XS97	2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	300	XS88, XS89, XS98	2559
08.4	케이싱	5000	365	2559
12.5	수프와 브로스	50	346	2559
16.0	조리식품	200		2561

트라가칸스검 (Tragacanth Gum)

INS 413

이명: -

용도: 유화제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 힝크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀김 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	XS36,XS92,XS95,XS165,XS190,XS191,XS292,XS312,XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	16,XS166	2561
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP	16	2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

트레할로스 (TREHALOSE)

INS -

이명: alpha,alpha-trehalose

용도: 텍스처라이징제, 안정제, 습윤제, 감미료

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.7	유제품 기반 디저트	GMP	TH13	2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP	TH13	2559
03.0	빙과류	GMP	TH13	2559
04.1.2.9	과일가공품: 과일 기반 디저트류	GMP		2559
05.1.4	코코아와 초콜릿 제품	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP	TH22	2559
07.1.1.1	이스트로 부풀린 빵	GMP		2559
07.1.6	카테고리 07.1.1-07.1.5의 빵, 베이커리 제품 믹스	GMP		2559
07.2.1	케익, 쿠키, 파이	GMP		2559
07.2.2	기타 파인베이커리제품	GMP		2559
07.2.3	카테고리 07.2.1-07.2.2의 파인베이커리 웨어 제품 믹스	GMP		2559
08.3.2	가열 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.3.3	냉동 분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP		2559
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	TH17	2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
15.1	감자, 곡물, 밀가루 또는 전분으로 만든 과자	GMP		2559
15.3	생선 또는 어류를 넣어 만든 과자	GMP		2559

트리아세틴 (Triacetin)

INS 1518

이명: Glyceryl triacetate

용도: 희석제, 유화제, 습윤제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

구연산암모늄 (Triammonium citrate)

INS 380

이명: Citric acid triammonium salt; Ammonium citrate tribasic

용도: 산도조절제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

구연산칼슘 (Tricalcium Citrates)

INS 333(iii)

이명: Calcium citrate

용도: 산도조절제, 유화염, 응고제, 금속이온봉쇄제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP	29	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 퓨레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가공육 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가공육 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공육 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2	수산가공품: 가공 어류 및 어류 제품	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315	2561
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	239	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

구연산에틸 (Triethyl citrate)

INS 1505

이명: Ethyl citrate

용도: 희석제, 유화제, 금속이온봉쇄제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
10.2.1	계란가공품: 액상전란	2500	47	2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	2500	47	2559
14.1.4	향첨가 음료수	200	127	2559

구연산칼륨 (Tripotassium Citrate)

INS 332(ii)

이명: Potassium citrate

용도: 산도조절제, 유화염, 금속이온봉쇄제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.3	버터밀크	GMP	261	2559
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP	29	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 껍데 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
05.3	추잉껌	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2	수산가공품: 가공 어류 및 어류 제품	GMP	253,391,X S36,XS92, XS95,XS1 90,XS191, XS292,XS 312,XS31 5	2561
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	GMP	55,72	2559
13.1.2	성장기용 조제식	GMP	72	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	GMP	55,72	2559
13.2	영유아용 보충식	GMP	239	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

구연산삼나트륨 (Trisodium Citrate)

INS 331(iii)

이명: Sodium citrate

용도: 산도조절제, 유화제, 유화염, 금속이온봉쇄제, 안정제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.3	버터밀크 (플레인)	GMP	261	2559
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 헵크림	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
	저지방 크림 (플레인)			
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
01.8.2	유청 및 유청 제품(분말류)	GMP		2559
02.1.1	버터오일(butter oil), anhydrous milkfat, ghee	GMP	171	2559
02.1.2	유지: 식물성 유지	GMP	277	2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.1.1	처리하지 않은 생채소, 견과류 및 씨앗	GMP	262	2559
04.2.2.1	냉동 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP	29	2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.2.1	밀가루	GMP	25	2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2	수산가공품: 가공 어류 및 어류 제품	GMP	253,391,X S36,XS92, XS95,XS1 90,XS191, XS292,XS 312,XS31 5	2561
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.3.2	어류가공품: 염장 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.1.1	영아용 조제식	GMP	55,72	2559
13.1.2	성장기용 조제식	GMP	72,316	2559
13.1.3	영아용 특수용도 조제식	GMP	55,72	2559
13.2	영유아용 보충식	5000	238,240,3 19,320	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

잔탄검 (Xanthan Gum)

INS 415

이명: -

용도: 유화제, 기포제, 안정제, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.2.1.1	발효우유(플레인), 비열처리	GMP	234,235	2559
01.2.1.2	발효우유(플레인), 열처리	GMP	234	2559
01.2.2	레닛 발효 우유 (플레인)	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.1	저온 살균 크림 (플레인)	GMP	236	2559
01.4.2	살균크림, UHT 크림, 휘핑크림, 휘크림, 저지방 크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 튀레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.7	발효 채소, 해조류	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.1	생파스타와 국수류	GMP	211	2559
06.4.2	건조 파스타, 국수류	GMP	256	2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.1.1	생육, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP	16,326	2559
08.1.2	분쇄된 생육, 가금류 및 수렵육	GMP	281	2559
08.2	가공육류, 가금류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가금류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.2.1	어류: 냉동 어류, 어류 필릿, 어류 제품	GMP	391,XS36, XS92,XS95,XS190,XS191,XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	어류: 튀김반죽을 입힌 냉동 어류, 어류 필릿, 어류제품	GMP	177	2559
09.2.3	어류: 갈아서 냉동한 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.2.4.1	어류: 조리된 어류 및 어류 제품	GMP	241,327	2559
09.2.4.3	어류: 튀긴 어류 및 어류 제품	GMP	41	2559
09.2.5	어류가공품: 훈제, 건조, 숙성, 큐어링, 염장 어류 및 어류가공품	GMP	300	2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.1	계란가공품: 액상전란	GMP		2559
10.2.2	계란가공품: 냉동전란	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.4	식품제조용 기타 설탕 및 시럽	GMP	258	2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.1.2	소금 대체품	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.2	영유아용 보충식	10000	239,273	2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559
14.1.5	커피 및 커피 대용물, 차, 허브음료, 코코아를 제외한 각종 곡물 음료	GMP	160	2559
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

자일리톨 (Xylitol)

INS 967

이명: -

용도: 유화제, 습윤제, 안정제, 감미료, 증점제

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
01.1.4	향첨가 우유음료	GMP		2559
01.3	연유제품 (플레인)	GMP		2559
01.4.3	응고크림 (플레인)	GMP		2559
01.4.4	유사크림	GMP		2559
01.5	우유분말 또는 크림분말 및 유사품 (플레인)	GMP		2559
01.6.1	숙성시키지 않은 치즈	GMP		2559
01.6.2	숙성치즈	GMP		2559
01.6.4	가공치즈(processed cheese)	GMP		2559
01.6.5	치즈 유사제품	GMP		2559
01.7	유제품 기반 디저트	GMP		2559
01.8.1	유청 및 유청 제품(액체류)	GMP		2559
02.2.2	유지방 스프레드	GMP		2559
02.3	OW 에멀션	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
02.4	지방 기반 디저트류	GMP		2559
03.0	빙과류	GMP		2559
04.1.2	가공처리한 과일	GMP		2559
04.2.2.2	건조 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗	GMP		2559
04.2.2.3	채소가공품: 식초, 기름, 소금물, 콩 소스에 절인 채소	GMP		2559
04.2.2.4	통조림, 병, 레토르트 채소 및 해조류	GMP		2559
04.2.2.5	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 푸레 및 스프레드	GMP		2559
04.2.2.6	채소, 해조류, 견과류 및 씨앗 펄프, 전처리	GMP		2559
04.2.2.8	조리하거나 튀긴 채소 및 해조류	GMP		2559
05.0	당과류	GMP		2559
06.3	시리얼: 아침식사대용	GMP		2559
06.4.3	조리 파스타와 국수류	GMP		2559
06.5	곡물 및 전분 기반 디저트	GMP		2559
06.6	배터(튀김반죽)	GMP		2559
06.7	조리 또는 가공된 쌀 제품	GMP		2559
06.8	대두식품	GMP		2559
07.0	베이커리 제품	GMP		2559
08.2	가공육류, 가공류 및 수렵육(전체 또는 부분)	GMP		2559
08.3	분쇄 가공육, 가공류 및 수렵육	GMP		2559
08.4	케이싱	GMP		2559
09.3	어류: 부분 보존 처리된 어류 및 어류 제품	GMP		2559
09.4	어류: 통조림 및 보존처리된 어류, 어류 제품	GMP		2559
10.2.3	계란가공품: 건조, 가열 응고된 계란	GMP		2559
10.3	계란가공품: 보존처리된 계란	GMP		2559
10.4	계란가공품: 계란 기반 디저트	GMP		2559
11.6	식탁용 감미료	GMP		2559
12.2.1	허브, 향신료(향신료만)	GMP		2559
12.2.2	향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.3	식초	GMP		2559
12.4	머스타드	GMP		2559
12.5	수프와 브로스	GMP		2559
12.6	소스류	GMP		2559
12.7	샐러드 및 샌드위치 스프레드	GMP		2559
12.8	이스트류	GMP		2559
12.9	대두 추출 향미증진제와 콘디멘트	GMP		2559
12.10	대두 이외 단백질 제품	GMP		2559
13.3	특수의료용도 식사요법식품	GMP		2559
13.4	체중조절용 조제식	GMP		2559
13.5	다이어트식품(식사요법식품)	GMP		2559
13.6	식이보충제	GMP		2559
14.1.4	향첨가 음료수	GMP		2559

FoodCat No	식품유형	최대허용치 (mg/kg)	주석	승인 연도
14.2.1	맥주 및 맥아음료	GMP		2559
14.2.2	사과주(cider) 및 페리(perry)	GMP		2559
14.2.4	포도 외 과일 와인	GMP		2559
14.2.5	꿀술	GMP		2559
14.2.6	알코올 함유 15% 이상 증류주	GMP		2559
14.2.7	향첨가 알코올음료	GMP		2559
15.0	즉석조리 사보리	GMP		2559
16.0	조리식품	GMP		2559

Note :

“FoodCatNo”은 식품 유형 명칭을 대신하기 위해 사용된 공식적인 식품 명명 시스템을 의미한다.

“Food Category” (식품유형)는 계층적이며 모든 식품에 적용된다. 이는 15개의 주요 범주와 부록 2의 표에 따라 각 식품 범주가 적용되는 식품에 대한 설명을 포함한다; 통지 part 1

“Functional Class”는 식품첨가물의 기술적 목적에 따른 그룹 분류이다.

“INS”는 특정 명칭 사용에 대한 대안으로 식품첨가물에 대해 국제적으로 통일된 식품 첨가물 명칭 시스템을 의미한다.

“Maximum use Levels” (최대 사용 수준)은 식품 또는 식품 카테고리에서 기능적으로 효과적인 것이라 판단되어진 첨가제의 사용 최대 수준이다. 식품의 kg 당 첨가물 mg (ppm)의 형식으로 표시된다.

“GMP”는 식품에 첨가되는 첨가제의 양이 우수제조관리기준 (GMP) 하에 원하는 효과를 달성하는 데 필요한 최저 수준으로 제한되는 것을 의미한다.

“Notes” (주석)은 부록2 표에 따라 식품첨가물 사용에 적용되는 특수 조건을 의미한다; 본 통지의 part2.

“Year Adopted” (승인 연도)는 채택된 연도를 의미한다.

부록 2

Attachment to the Notification of the Ministry of Public Health (No. 389)

B.E 2561 (2018)

Re: Food Additives (No.5)

Part 1 : 카테고리명

생략

Part 2 : 주석 설명

1	아디프산으로서
2	건조 소재, 건조 중량, 건조 믹스 혹은 농축액 기준
3	표면 처리에만 사용
4	제품의 장식, 스탬프, 표시 또는 브랜딩에만 사용
5	"잼, 젤리, 마멀레이드 기준(CODEX STAN 296-2009)"에 부합하는 제품 제외
6	알루미늄으로서
7	커피 대용품에만 사용
8	빅신으로서
9	바로 마실 수 있는(ready-to-drink) 커피 제품에 10,000 mg/kg 사용은 제외
10	L-아스코빌스테아레이트로서
11	밀가루 기준으로
12	향미 물질로부터 이행(carryover)된 결과로써
13	안식향산으로서
14	가수분해된 단백질 액상 포물라에만 사용
15	지방이나 유지 기준으로
16	과일, 채소, 고기 또는 생선만을 위한 글레이즈, 코팅 또는 장식용
17	사이클람산으로서
18	첨가된 수준으로서; 즉석섭취 식품에서 잔류물이 검출되지 않음
19	"급속 냉동 새우 및 새우 기준(CODEX STAN 92-1981)", 급속 냉동 랍스터 기준(CODEX STAN 95-1981)"에 부합하는 제품에 사용: 무수아황산(INS 220), 아황산나트륨(INS 221) 산성아황산나트륨(INS 222), 메타중아황산나트륨(INS 223), 메타중아황산칼륨(INS 224), 아황산칼륨(INS 225)을 보존제로서 원료의 식용 부분에 100 mg/kg 또는 조리된 제품의 식용 부분에 30 mg/kg
20	단독 또는 다른 안정제, 증점제 및/또는 검류와 병용으로
21	무수 이.디.티.에이.칼슘이나트륨으로서
22	훈제 생선페이스트에만 사용
23	철분으로서
24	무수 페로시아나화나트륨으로서
25	GMP기준으로 지방을 제거하지 않은 콩가루에만 사용
26	스테비올 동등체로서
27	파라옥시안식향산으로서
28	"밀가루 기준(CODEX STAN 152-1985)"에 부합하는 밀가루에 2,000 mg/kg 사용은 제외
29	비표준식품에 대해서만
30	잔류 NO ₃ 이온으로서
31	사용한 매쉬 기준으로
32	잔류 NO ₃ 이온으로서
33	인으로서

34	무수 기준으로
35	혼탁주스에서만 사용
36	잔존 정도 기준으로
37	"초콜릿 및 초콜릿 제품 기준 (CODEX STAN 87-1981)"에 부합하는 제품에 2,000 mg/kg는 제외
38	크리밍(creaming) 혼합물 기준으로
39	총 카로티노이드 기준으로
40	안식향산 염 및 소브산 염의 효과를 증진시키기 위한 펜타나트륨트라이포스페이트 (INS 451(i))만
41	빵 굽기 또는 반죽 코팅에만 사용
42	소브산으로서
43	주석으로서
44	잔류 SO ₂ 로서
45	주석산으로서
46	티오다이프로피온산으로서
47	건조 난황 무게 기준으로
48	올리브에만 사용
49	시트러스 과일에만 사용
50	생선알에만 사용
51	허브에만 사용
52	초콜릿 우유 제외
53	코팅에만 사용
54	칵테일 버찌 및 설탕에 절인 버찌에만 사용
55	"영아용 조제식과 영아용 특수용도식품 기준 (CODEX STAN 72-1981)"에 명시된 나트륨, 칼슘 및 칼륨의 허용치 이내: 단독 또는 다른 나트륨, 칼슘 및/또는 칼륨염과 병용하여
56	전분이 존재하는 식품 제외
57	GMP는 무게 기준으로 과산화벤조일 1부 그리고 대상 첨가물 6 부 이하임
58	칼슘으로서
59	증량제로만 사용
60	완성된 스틸 와인의 이산화탄소 함량은 20°C에서 4,000 mg/kg을 초과하지 않아야 함
61	다진 생선에서만 사용
62	구리로서
63	표준화되지 않은 식품 및 "급속 냉동 생선 스틱(Fish Fingers), 생선 부분 및 생선 필렛(빵가루반죽 혹은 튀김반죽된) 기준(CODEX STAN 166-1989)"에 부합하는 식품의 빵가루 또는 반죽 코팅의 경우
64	건조 콩에서만 사용
65	영양제로부터의 이행(carryover)의 결과로서
66	포름알데하이드로서

67	액상 난백에 인으로서 8,800 mg/kg와 액상 전란에 인으로서 14,700 mg/kg 사용은 제외
68	설탕이 첨가되지 않은 제품에만 사용
69	탄산제로만 사용
70	산으로서
71	칼슘, 칼륨 및 나트륨 염만
72	즉석섭취 기준으로
73	통째로 있는 물고기 제외
74	영아용 조제식의 소재로 사용되는 액상 유청 및 유청 제품 제외
75	자동판매기용 분유에 사용
76	감자에만 사용
77	특수 영양 목적에 한하여
78	절임 및 발사믹 식초에 50,000 mg/kg 사용은 제외
79	견과류에만 사용
80	최대 깊이 5 mm까지 2 mg/dm ² 을 표면에 적용하는 것과 동등
81	최대 깊이 5 mm까지 1 mg/dm ² 을 표면에 적용하는 것과 동등
82	새우(Crangon crangon 및 Crangon vulgaris)에 6,000 mg/kg 사용은 제외
83	L (+)-형 만
84	1 세 이상 영아 제품에 사용
85	소시지 케이싱에서 사용기준: 그러한 케이싱으로 만든 소시지에서 잔류량은 100 mg/kg을 초과해서는 안 됨
86	크림 이외의 휘핑 디저트 토핑용으로만 사용
87	처리량 기준으로
88	소재로부터 이행(carryover)한 결과로서
89	샌드위치 스프레드에만 사용
90	완제품에 사용된 우유 - 설탕 혼합물에만 사용
91	단독 또는 병용 : 안식향산 염 및 소브산 염
92	토마토 기반 소스는 제외
93	Vitis vinifera 포도에서 생산된 천연 포도주는 제외
94	loganiza(신선하고 염지하지 않은 소시지)에서만 사용
95	표준화 되지 않은 식품의 경우 : 수리미(surimi) 및 생선 알 제품에만 사용
96	고감도 감미료의 건조 중량 기준으로
97	최종 코코아 및 초콜릿 제품 기준으로
98	먼지 제거용으로만 사용
99	"부은 및 콘소메 기준 (CODEX STAN 117-1981)"에 부합하는 제품에만 사용
100	결정 제품 및 설탕 토핑에만 사용
101	유화제로 사용되는 경우 포스파티딘산암모늄염(INS 442), 글리세린지방산에스테르 (INS 476), 소르비탄지방산에스테르(INS 491), 소르비탄트리스테아레이트(INS 492) 및 폴리소르베이트(폴리옥시에틸렌) (20) 소르비탄모노라우레이트(INS 432), 폴리옥

	시에틸렌(20) 소르비탄모노올레산염(INS 433), 폴리오시에틸렌(20), 소르비탄모노스테레이트(INS 435) 및 폴리오시에틸렌(20) 소르비탄리스테아레이트(INS 436), 총 사용량이 15,000 mg/kg를 넘기지 않을 것
102	제빵용 지방 유화에만 사용
103	특수 백포도주에 400 mg/kg 사용은 제외
104	빵 및 효모 발효 베이커리 제품에서의 사용은 제외: 최대 5,000 mg/kg의 잔류량
105	조롱박 (Kampyo)에 5,000 mg/kg 사용은 제외
106	디종머스타드에 500 mg/kg 사용은 제외
107	식품 등급 덴드리드 소금에 무수 페로시안화나트륨으로서 29 mg/kg의 페로시안화나트륨(INS 535)과 페로시안화칼륨 (INS 536)의 사용은 제외
108	커피콩에만 사용
109	$25 \text{ lbs}/1000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg}/\text{lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1 \text{ L}/\text{kg}) \times (10\text{E}6 \text{ mg}/\text{kg}) = 3,000 \text{ mg}/\text{kg}$ 로 보고된 사용 기준
110	냉동 프렌치 프라이드 감자에만 사용
111	설탕과자 제조에 사용되는 건조 포도당 시럽에 150 mg/kg 사용과 설탕과자 제조에 사용되는 포도당 시럽에 400 mg/kg 사용은 제외
112	같은 치즈에만 사용
113	아세설팜칼륨 상당량으로서(보고된 최대치는 0.44로 나누면 아스파탐-아세설팜염 기준으로 환산할 수 있다). 아스파탐-아세설팜염을 개별 아세설팜칼륨 또는 아스파탐과 병용할 경우 아세설팜칼륨 또는 아스파탐의 개별 최대치를 초과해서는 안 됨 (보고된 최대치는 0.68로 나누어 아스파탐 상당량으로 변환할 수 있음)
114	마이크로소프트 및 입 냄새 제거용 민트에 100 mg/kg 사용은 제외
115	파인애플주스에만 사용
116	반죽에만 사용
117	로가니자(신선한, 염지하지 않은 소시지)에 1,000 mg/kg 사용은 제외
118	토시노(신선한, 염지한 소시지)에 1,000 mg/kg 사용은 제외
119	아스파탐 상당량으로서(보고된 최대치는 0.64로 나누면 아스파탐-아세설팜염 기준으로 환산할 수 있음). 아스파탐-아세설팜염을 개별 아스파탐 또는 아세설팜칼륨과 병용할 경우 아스파탐 또는 아세설팜칼륨의 개별 최대치를 초과해서는 안 됨(보고된 최대치는 0.68을 곱하여 아세설팜칼륨 상당량으로 변환할 수 있음)
120	캐비어에 2,500 mg/kg 사용은 제외
121	발효 어류 제품에 1,000 mg/kg 사용은 제외
122	수입국의 국가 법령에 따름
123	“코코아 분말 (Cocoas)과 코코아와 설탕의 건조 혼합물 기준(CODEX STAN 105-1981)”에 부합하는 제품에 소르비탄모노스테아레이트(INS 491), 소르비탄트라이스테아레이트(INS 492), 소르비탄모노라우레이트(INS 493), 소르비탄모노올레레이트(INS 494)와 소르비탄모노팔미테이트(INS 495)가 병용하여 유화제로서 최종 코코아와 초콜릿 기준으로 최대 2,000 mg/kg 까지 사용
124	7% 이하의 에탄올을 함유한 제품에만 사용
125	빵 굽는 팬을 위한 이형제로서 식물성 오일과 혼합한 경우에만 사용
126	반죽을 나누거나 구울 때 반죽을 용기에서 분리하기 쉽도록 하는 데만 사용

127	소비자에게 제공되는 것을 기준으로
128	주석산(INS 334)만 해당
129	포도 주스에 산도조절제로만 사용
130	단독 또는 병용: 부틸히드록시아니솔(INS 320), 디부틸히드록시톨루엔(INS 321), 터셔리부틸히드로퀴논(INS 319) 및 몰식자산프로필(INS 310)
131	향미 희석제로만 사용
132	건조 기준으로 반 냉동 음료에 130 mg/kg 사용은 제외
133	단일 사용 한도를 초과하지 않는다면 부틸히드록시아니솔(INS 320), 디부틸히드록시톨루엔(INS 321), 터셔리부틸히드로퀴논 (INS 319) 및 몰식자산프로필(INS 310)을 200 mg/kg 농도로 병용
134	곡물 기반 푸딩에 500 mg/kg 사용은 제외
135	건조 살구에 2,000 mg/kg, 표백 건포도에 1,500 mg/kg, 건조 코코넛에 200 mg/kg, 부분적으로 기름을 추출한 코코넛에 50 mg/kg 사용은 제외
136	특정 연한 색상의 채소의 갈변을 방지하기 위한 용도로만 사용
137	냉동 아보카도에 300 mg/kg 사용은 제외
138	저칼로리 식품에만 사용 가능
139	연체동물, 갑각류, 그리고 극피동물에만 사용
140	통조림 전복(PAUA)에 1,000 mg/kg 사용은 제외
141	향료 첨가되지 않은 미네랄 강화 액상 우유에만 사용
142	커피와 차 제외
143	과일 주스 기반의 음료와 마른 생강 에일에만 사용
144	탕수육 제품에만 사용
145	저칼로리 또는 무설탕 식품에만 사용
146	베타카로틴(합성)(INS 160a(i))에만 해당
147	유아용 식품에 사용할 유청 분말 제외
148	마이크로스위트 및 입 냄새 제거용 민트에 10,000 mg/kg 사용은 제외.
149	생선알에 100 mg/kg 사용은 제외
150	콩을 기반으로 한 조제식에만 사용
151	가수분해 단백질 및/또는 아미노산 기반 조제유에 1,000 mg/kg 사용은 제외
152	튀김에만 사용
153	라면에만 사용
154	코코넛 밀크에만 사용
155	냉동, 얇게 썬 사과에만 사용
156	마이크로스위트 및 입 냄새 제거용 민트에 2,500 mg/kg 사용은 제외
157	마이크로스위트 및 입 냄새 제거용 민트에 2,000 mg/kg 사용은 제외
158	마이크로스위트 및 입 냄새 제거용 민트에 1,000 mg/kg 사용은 제외
159	팬케이크 시럽과 메이플 시럽에만 사용
160	바로 마실 수 있는 제품 및 바로 마실 수 있는 제품용 프리믹스(pre-mix)에만 사용
161	특히, 전문의 3.2절과의 일관성을 목표로 하는 수입국 법령의 적용을 받음
162	탈수 제품 및 살라미형 제품에만 사용 가능

163	마이크로스위트 및 입 냄새 제거용 민트에 3,000 mg/kg 사용은 제외
164	마이크로스위트 및 입 냄새 제거용 민트에 30,000 mg/kg 사용은 제외
165	특수 영양 용도용 식품에만 사용
166	우유로 만든 샌드위치 스프레드에만 사용
167	탈수 제품에만 사용
168	단독 또는 병용: d- α -토코페롤(INS 307a), d-토코페롤(혼합형)(INS 307b) 및 dl- α -토코페롤(INS 307c)
169	지방 기반 샌드위치 스프레드에만 사용
170	"발효유 기준(CODEX STAN 243-2003)"에 부합하는 제품 제외
171	무수 유지방 제외
172	과일 소스, 과일 토핑, 코코넛 크림, 코코넛 밀크 및 "과일 바"에 50 mg/kg 사용은 제외
173	채소와 달걀을 함유한 라면 제외
174	단독 또는 병용: 실리코알루미늄산나트륨(INS 554), 실리코알루미늄산칼슘(INS 556), 실리코알루미늄산(INS 559)
175	젤리 타입의 과일 기반 디저트에 200 mg/kg 사용은 제외
176	액체 캔커피에만 사용
177	표준화되지 않은 식품 및 "급속 냉동 생선 스틱(Fish Fingers), 생선 부분 및 생선 필렛(빵가루반죽 혹은 튀김반죽된) 기준(CODEX STAN 166-1989)"에 부합하는 다진 생선 살과 빵가루 또는 반죽 코팅
178	카민산으로서
179	가공 시 손실된 자연색 복원에만 사용
180	단독 또는 병용: 부틸히드록시아니솔(BHA, INS 320) 및 디부틸히드록시톨루엔(BHT, INS 321)
181	안토시아닌으로서
182	코코넛 밀크 제외
183	표면 장식용으로만 사용
184	영양소 코팅된 쌀알 프리믹스에만 사용
185	노르빅신으로
186	첨가물이 든 밀가루에만 사용
187	아스코빌팔미테이트(INS 304)만 해당
188	아스파탐-아세실팜염(INS 962)과 병용할 때에는, 최대사용량의 합계가 아세실팜칼륨으로서 이 수준을 초과해서는 안 됨
189	으깬 귀리 제외
190	발효유 음료에 500 mg/kg 사용은 제외
191	아스파탐-아세실팜염(INS 962)과 병용할 때에는, 최대사용량의 합계가 아스파탐으로서 이 수준을 초과해서는 안 됨
192	액체 제품에만 사용
193	갑각류와 생선 페이스트에만 사용
194	"인스턴트 국수 기준(CODEX STAN 249-2006)"에 부합하는 라면에만 사용
195	단독 또는 병용: 부틸히드록시아니솔(BHA, INS 320), 디부틸히드록시톨루엔(BHT,

	INS 321) 및 터셔리부틸히드로퀴논(TBHQ, INS 319)
196	단독 또는 병용: 부틸히드록시아니솔(BHA, INS 320), 디부틸히드록시톨루엔(BHT, INS 321) 및 몰식자산프로필(INS 310)
197	단독 또는 병용: 디부틸히드록시톨루엔(BHT, INS 321) 및 몰식자산프로필(INS 310)
198	고체 제품(예: 에너지, 대체식 또는 강화된 바)에만 사용
199	마이크로스위트 및 입 냄새 제거용 민트에 스테비올 상당량으로서 6,000 mg/kg 사용은 제외
200	돼지고기 엉덩잇살(염지 및 비열처리)의 일본식 '래치 햄'에 스테비올 상당량으로서 120mg/kg 사용은 제외
201	향미 제품에만 사용
202	소시지 생산에 사용되는 염지액에만 사용
203	씹을 수 있는 보충제에만 사용
204	용안(longan)과 리치(lichee)에 50 mg/kg 사용은 제외
205	특정 연한 색상의 채소의 갈변을 방지하기 위한 용도로 50 mg/kg 사용은 제외
206	30 mg/kg에서 수용성 코코넛 제품 표준(CODEX STAN 240-2003)을 준수하는 제품에서 표백제로 사용하는 것을 제외
207	50,000 mg/kg에서 추가 처리를 위한 간장 사용을 제외
208	건조 및 탈수 제품에만 사용
209	분말 형태의 탈지 우유와 식물성 지방 혼합 표준을 준수하는 제품 제외(CODEX STAN 251-2006)
210	비표준 식품에의 사용 그리고 "급속 냉동 생선 스틱(Fish Fingers), 생선 부분 및 생선 필렛(빵가루반죽 혹은 튀김반죽된) 기준(CODEX STAN 166-1989)"에에서의 습윤제로서 사용; 급속 냉동 생선 스틱(Fish Fingers), 어류 부분 및 어류 필릿 표준에 부합하는 제품의 빵가루반죽 또는 튀김반죽(CODEX SAN 166-1989)에서의 증점제로서 사용
211	면류에만 사용
212	3,000 mg/kg에서 부일론 및 콘소메(CODEX STAN 117-1981) 표준을 준수하는 제품에는 사용을 제외
213	고강도 감미료가 함유된 액체 제품에만 사용하는 경우
214	유제품 지방 확산 표준에 부합하는 제품 제외(CODEX STAN 253-2006)
215	지방 스프레드 및 혼합 스프레드 표준을 준수하는 제품 제외(CODEX STAN 256-2007)
216	옥수수 기반 제품에만 사용 가능
217	300 mg/kg의 토폰에 사용하는 것을 제외
218	건조 코코넛 표준(CODEX STAN 177-1991)에 제시된 제품에서 황산염만 보존제 및 산화방지제로 사용
219	5,000mg/kg의 비알코올성 아니스 기반, 코코넛 기반 및 아몬드 기반 음료에의 사용 제외
220	발효 후 처리된 향미 제품에만 사용
221	감자 반죽과 미리 튀긴 감자 조각에만 사용
222	수분 활성도가 0.6 이상인 콜라겐 기반 케이싱에만 사용하는 경우
223	3,000 mg/kg의 첨가 과일, 채소 또는 육류를 포함한 제품에서의 사용 제외

224	향첨가 맥주 제외
225	12,000 mg/kg의 베이킹파우더가 들어있는 밀가루에의 사용 제외
226	35,000 mg/kg에서 고기 연화제의 사용 제외
227	멸균 및 UHT 처리된 밀에만 사용
228	유청단백질농축액로의 추가가공에 사용되는 고단백 액체 유청의 안정화를 위해 1,320 mg/kg 사용하는 경우 제외
229	밀가루 처리제로서 사용하기 위해, 팽창제로만 사용
230	산도 조절제로만 사용
231	발효 후 처리된 향미 발효 우유 및 열처리 향미 발효 우유에만 사용
232	개별 표준에서 적용되지 않는 식용 지방 및 오일 표준을 준수하는 식물성 지방에만 사용(CODEX STAN 19-1981)
233	니신으로서
234	안정제 또는 증점제 용도로만 사용
235	재구성 및 재혼합 제품에만 사용
236	크림 또는 크림완성품(재구성 크림, 재혼합 크림, 사전 포장 액체 크림) 표준에 따르는 제품 제외(CODEX STAN 288-1976)
237	유아 및 소아용 시리얼 기반 가공식품(CODEX STAN 74-1981) 표준에 따르는 제품 제외
238	GMP의 유아 및 소아용 시리얼 기반 가공식품 표준(CODEX STAN 74-1981)에 해당하는 제품에의 사용은 제외함
239	유아용 통조림 식품 표준(CODEX STAN 73-1981)에 부합하는 제품 제외
240	사용 수준은 유아용 통조림 식품 표준(CODEX STAN 73-1981)에 열거된 나트륨의 제한 범위 내에서
241	수리미(Surimi) 제품에만 사용 가능
242	산화방지제로만 사용
243	유아 및 소아용 시리얼 기반 가공식품(CODEX STAN 74-1981) 표준을 준수하는 제품에만 사용하는 경우
244	비스킷 반죽에만 사용
245	절인 채소에만 사용
246	단독 또는 병용: 황산알루미늄암모늄(INS 523), 알루미늄인산나트륨(산성 및 염기성, (INS 541(i),(ii))
247	구즈키리와 하루사메에만 사용
248	팽창제로만 사용
249	찐빵 및 빵 제조용 믹스의 팽창제로 사용하기 위한 것
250	끓인 연체동물과 쓰쿠다니에만 사용
251	가공된 미국 치즈에만 사용
252	베이킹파우더가 들어간 밀가루와 옥수수밀에만 사용
253	비표준 식품 및 "급속 냉동 생선 스틱(Fish Fingers), 생선 부분 및 생선 필렛(빵가루 반죽 혹은 튀김반죽된) 표준(CODEX STAN 166-1989)"에 부합하는 제품에서의 다진 생선살에만 사용
254	제조 중 소금에 절인 마른 치즈에만 사용하는 소금

255	식품 카테고리 15.1에서 1,700mg/kg의 식품에 적용되는 양념 제외
256	면류, 글루텐이 없는 파스타, 그리고 저단백 식이요법만을 위한 파스타
257	“급속 냉동 생선 스틱(Fish Fingers), 생선 부분 및 생선 필렛(빵가루반죽 혹은 튀김반죽된) 표준(CODEX STAN 166-1989)”에 부합하는 제품에서 빵가루 반죽이나 튀김반죽 코팅에 박신으로서 25mg/kg 사용하는 것 제외
258	메이플 시럽 제외
259	단독 또는 병용: 알루미늄규산나트륨(INS 554)과 칼슘알루미늄실리케이트(INS 556)
260	분말 음료 화이트너에만 사용
261	열처리된 버터밀크에만 사용
262	식용 균류 및 균류제품에만 사용
263	20,000 mg/kg의 절임 균류 사용 제외
264	구연산(INS 330)과 젖산(INS 270)을 멸균 균류에서 단독 또는 병용으로 5,000 mg/kg 사용하는 것은 예외
265	급속 냉동 프렌치 프라이드 감자에만 사용할 수 있음, 금속이온봉쇄제로서 사용
266	대서양 염장 청어 및 청어 제외
267	대구과 어류(CODEX STAN 167-1989), 건조 상어지느러미(CODEX SAN 189-1993), 해양 및 민물 갑각류 및 조개류(CODEX STAN 222), 범어류(CODEX STAN 222), 삶아 건조시켜 소금에 절인 멸치(CODEX STAN 236- 2003)의 표준에 부합하는 제품 제외 그리고 훈제 생선, 훈제 향첨가 생선, 훈제 건조 생선(CODEX STAN 311-2013)의 표준에 부합하는 훈제 건조 생선 제외
268	단독으로 또는 조합: INS 471, 472a, 472b 및 472c 유아 및 소아용 곡물 기반 가공식품 표준(CODEX STAN 74-1981)에 부합하는 제품
269	단독으로 또는 유아 및 소아용 시리얼 기반 가공식품 표준(CODEX STAN 74-1981)에 부합하는 제품에서 증점제로 사용되는 다른 변형 전분과 조합으로
270	60,000 mg/kg에서 단독으로 또는 유아용 통조림 식품 표준을 준수하는 제품(CODEX STAN 73-1981) 표준에 부합하는 식품에서의 다른 전분 증점제와 함께 사용하는 경우
271	유아용 통조림 식품 표준(CODEX STAN 73-1981)을 준수하는 제품에 사용
272	단독으로 또는 조합: 글루텐 없는 곡물 기반 식품의 경우 INS 410, 412, 414, 415 및 440, 기타 제품의 경우 10,000 mg/kg 유아 및 소아용 곡물 기반 가공식품(CODEX STAN 74-1981)
273	단독으로 또는 조합: INS 410, 412, 414, 415 및 440은 유아 및 소아용 곡물 기반 가공식품 표준(CODEX STAN 74-1981)에 부합하는 제품의 글루텐이 없는 곡물 기반 식품에 20,000 mg/kg으로 사용하는 것을 제외하고
274	유아 및 소아용 시리얼 기반 가공식품 표준(CODEX STAN 74-1981)에 부합하는 제품에서 15,000 mg/kg으로 사용하는 경우
275	유아용 통조림 식품 표준(CODEX STAN 73-1981)을 준수하는 제품에서 1,500 mg/kg으로 사용
276	유아용 통조림 식품 표준(CODEX STAN 73-1981)에 부합하는 제품에서 단독으로 또는 두툼하게 사용되는 다른 변형된 전분과 함께 사용
277	올리브 오일 및 올리브 퍼미스 오일(CODEX STAN 33-1981)의 표준을 준수하는 버진 및 저온압착 오일 및 제품 제외
278	압력으로 포장된 생크림 및 크림에만 사용

279	식용 균류 및 균류제품(CODEX STAN 38-1981)의 표준을 준수하는 제품은 제외
280	단무지에만 사용
281	다진 고기 이외에 다른 재료를 넣은 신선 다진 고기에만 사용
282	유아용 통조림 식품 표준(CODEX STAN 73-1981)에는 비아마이드화 펙틴만 사용할 수 있음
283	유아용 통조림 식품 표준(CODEX STAN 73-1981)을 준수하는 통조림 과일 기반 유아 식품에만 사용
284	단독으로 또는 조합: INS 1412, 1413, 1414 및 1440 유아용 조제유와 특수의료용도 조제유 표준을 준수하는 제품(CODEX STAN 72-1981)
285	단독으로 또는 조합: INS 1412, 1413, 1414 및 1422 성장기용 조제유 표준을 준수하는 제품의 경우(CODEX STAN 156-1987)
286	런천 미트 표준(CODEX STAN 89-1981), 썰어서 큐어링된 조리육류 표준(CODEX STAN 98-1981)에 적합한 제품에만 사용
287	잔류 NO ₂ 이온으로서 30 mg/kg의 소금에 절인 소고기(CODEX STAN 88-1981) 표준에 부합하는 제품에의 사용 제외
288	조리된 경화 햄(CODEX STAN 96-1981), 조리된 경화 돼지 어깨 살(CODEX STAN 97-1981) 표준을 준수하는 제품에 사용하는 경우
289	제일인산나트륨(INS 339(i)), 제이인산나트륨(INS 339(ii)), 제삼인산나트륨(INS 339(iii)), 제일인산칼륨(INS 340(i)), 제이인산칼슘(INS 340(ii)), 제삼인산칼슘(INS 340), 제일인산이수소칼슘(INS 341(i)), 제이인산수소칼슘(INS 341(ii)), 제삼인산칼슘(INS 341(iii)), 산성피로인산나트륨(INS 450(i)), 트리나트륨디포스페이트(INS 450(ii)), 피로인산칼륨(INS 450(iii)), 피로인산칼륨(INS 450(v)), 칼슘디히드로겐디포스페이트(INS 450(vii)), 펜타나트륨트리포스페이트(INS 451(i)), 펜타포타슘트리포스페이트(INS 451(ii)), 폴리인산나트륨(INS 452(i)), 폴리인산칼륨(INS 452(ii)), 나트륨칼슘폴리포스페이트(INS 452(iii)), 칼슘폴리포스페이트(INS 452(iv)), 암모늄폴리포스페이트(INS 452(v) 및 인산염(뼈유래)(INS 542)은 조리된 큐어링 햄(CODEX STAN 96-1891)과 조리된 큐어링 돼지목살(CODEX STAN 97-1891) 표준에 적합한 제품의 습윤제로서 사용. 인산염 총량(자연적으로 존재 및 첨가)은 인으로서 3,520 mg/kg을 초과해서는 안 됨
290	15 mg/kg 수준에서 색상 손실을 대체하는 유지제로 런천미트(CODEX STAN 89-1981) 및 조리된 큐어링 다진 고기(CODEX STAN 98-1981) 표준을 준수하는 제품에 사용하는 경우
291	35mg/kg에서 β-아포-8'-카로티날(INS 160e)과 β-아포-8'-카로티날 산 메틸 또는 에틸에스테르(INS 160f)를 사용하는 것을 제외하고
292	25,000 mg/kg에서 가수 분해 단백질 및/또는 아미노산 기반 조제식에 사용되는 것을 제외
293	사포닌 기준으로
294	스테비올 등가물로 600 mg/kg의 액체 제품에서 사용하는 것을 제외
295	산도 조절제로서 유아용 통조림 식품표준(CODEX STAN 73-1981)을 준수하는 제품에만 사용하는 경우
296	780 mg/kg의 브라인에서 페릴라(들깨)를 사용하는 것을 제외
297	즉석섭취식품은 무수 기준 200 mg/kg을 초과해서는 안 됨
298	프로볼로네 치즈에만 사용

299	비표준 식품 사용을 위한; 급속 냉동 어류 스틱(피시 핑거), 어류 부분 및 생선 필릿-빵 또는 반죽 (CODEX 표준 166-1989) 표준을 준수하는 제품에서 사용되는 경우 : 습윤 제로서의 인산염(phosphates)은 2200 mg/kg을 사용이 가능. INS 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v), and 542; 다음 인산염은 빵과 반죽에서 팽창제로서 440mg/kg에서만 사용 가능, INS 339(i), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 452(i), 452(ii), 452(iii) and 452(iv).
300	염장 오징어에만 사용
301	최대 수준 (임시 적용)
302	제일인산나트륨 (INS 339(i)), 제이인산나트륨 (INS 339(ii), 제삼인산나트륨 (INS 339(iii)), 제일인산칼륨 (INS 340(i)), 제이인산칼륨 (INS 340(ii)), 제삼인산칼륨 (INS 340(iii)), 제일인산칼슘 (341(i)), 제이인산칼슘 (INS 341(ii)), 제삼인산칼슘 (INS 341(iii)), 산성피로인산나트륨 (INS 450(i)), 트리나트륨디포스페이트 (INS 450(ii)), 피로인산나트륨 (INS 450(iii)), 산성피로인산나트륨 (INS 450(v)), 칼슘디히드로겐디포스페이트 (INS 450(vii)), 펜타나트륨트리포스페이트 (INS 451(i)), 펜타포타슘트리포스페이트 (INS 451(ii)), 폴리인산나트륨 (INS 452(i)), 폴리인산칼륨 (INS 452(ii)), 나트륨칼슘폴리포스페이트 (INS 452(iii)), 칼슘폴리포스페이트(INS 452(iv)), 암모늄폴리포스페이트 (INS 452(v)), 인산염(뼈유래) (INS 542) 습윤제로서 런천미트(CODEX STAN 89-1981)와 조리되고 큐어링된 다진 육류 (CODEX STAN 98-1981)에 인산염은 1,320 mg/kg 사용이 가능. 인산염 총량(자연적인 존재와 추가)은 인으로서 3,520mg/kg을 초과해서는 안 됨
303	초콜릿 및 초콜릿 제품 표준(CODEX STAN 87-1981)에 부합하는 제품(흰 초콜릿 제외)
304	급속 냉동 피시 스틱(피시 핑거), 어류의 일부분 및 생선 필릿 표준에 부합하는 제품의 빵가루 또는 반죽 코팅에 사용 - 단독으로 또는 혼합: 카로티노이드(β -카로틴, 합성(INS 160a(i)), β -카로틴, 브라케스리아트리스포라(INS 160a(iii)), β -아포-8'-카로티날(INS 160e) 및 카로테노산, 에틸에스테르, β -아포-8'- (INS 160f) 및 β -카로틴, 채소 (INS 160a(ii))
305	급속 냉동 피시 스틱(피시 핑거), 생선의 일부분 및 생선 필릿 표준에 부합하는 제품에서 빵가루나 반죽 코팅에 사용되는 것을 제외하고, 빵가루 또는 반죽(CODEX STAN 166-1989)는 노르비신으로 25 mg/kg에서만 사용
306	건조삭스핀 표준(CODEX STAN 189-1993), 해양 및 민물고기 건조 과자, 갑각류, 연체 조개 등의 표준(CODEXSTAN 222-2001), 끓이고 건조된 멸치 표준(CODEX STAN 236-2003) 직접 섭취 또는 추가 처리과정을 거치기 위한 생 전복 및 미 조리 상태로 냉장 및 냉동된 전복(CODEX SAN312-2013), 신선 및 급속 냉동 생 가리비 제품 표준(CODEX SAN 315-2014)에 부합하는 제품들을 제외
307	생 오징어 제외
308	생 연체류에만 사용
309	비표준 식품에 적용되는 빵가루를 입히거나 또는 튀김반죽을 입힌 식품에 사용하는 경우
310	250 mg/kg에서 통조림 새우 또는 새우 표준(CODEX STAN 37-1981)을 준수하는 제

	품에는 사용을 제외
311	테린에만 사용
312	쓰쿠다니 및 연육 제품에만 사용
313	“해양 및 민물고기, 갑각류 및 연체동물 조개류로 부터의 크래커 기준 (CODEX STAN 222-2001)”에 부합하는 제품에 사용
314	효모 추출물에 사용
315	단독 또는 병용: 아스코브산(INS 300), L-아스코브산나트륨(INS 301), 아스코브산칼슘(INS 302), 아스코빌팔미테이트(INS 304)
316	CODEX 규정(CODEX STAN 156-1987) 내 화학식에 명시된 나트륨 한도에 이내: 단독 또는 첨가물을 함유한 다른 나트륨과 결합
317	아스코브산으로서
318	건식 시리얼에만 해당
319	해당 표준에 해당하는 식품에 대한 유아용 통조림 식품(CODEX STAN 73-1981) 표준에 열거된 나트륨의 한도 내에서: 단독 또는 첨가물을 함유한 다른 나트륨과 조합
320	유아 및 영유아용 곡물 기반 가공식품(CODEX STAN 74-1981)의 표준에 해당되는 식품의 나트륨 한도 내에서: 단독 또는 첨가물을 함유한 다른 나트륨과 결합
321	분말 혼합물에만 사용
322	개별 표준(CODEX STAN 19-1981) 및 명시된 동물성 지방 표준(CODEX STAN 211-1999)에 적용되지 않는 식용 동물성 지방 및 기름에 대한 표준을 준수하는 제품에서 사용한 경우
323	발포제로 사용하기 위한 것
324	알로에베라에서만 사용하는 경우
325	수리미 제품에 일반적으로 사용하는 경우
326	신선한 고기, 가금류 및 수렵육 제품에만 사용 가능
327	간장에 조리한 어류 제품에 사용하기 위한 것
328	단독 또는 다른 걸쭉한 것과 혼합
329	우유 및 콩 기반 제품에만 사용
330	통조림 제품 사용 제외
331	비표준 식품용: 다진 생선, 새우, 새우(prawn)에만 사용
332	일반적으로 피막제로 사용
333	훈제어류, 훈제향 어류 및 훈제건조어류(CODEX STAN 311-2013) 표준을 준수하는 제품은 제외
334	가공 중 소금 함량이 18% 이상인 것갈의 경우
335	식물성 단백질이 함유된 제품에만 사용하는 경우
336	중국산 매실즙에만 사용
337	50 mg/kg에서 부용 및 콘소메(CODEX STAN 117-1981)에 대한 코덱스 표준을 준수하는 제품에 사용하는 경우
338	단독으로 또는 결합으로 고기즙(부용, Bouillons)과 콘소메 CODEX (CODEX STAN 117-1981)에 부합하는 식품에 사용으로: 소브산 (INS 200-203) 또는 안식향산 (INS 210-213) 상태로 소브산 (INS 200), 소브산칼륨 (INS 202), 소브산칼슘 (INS 203), 안식향산 (INS 210), 안식향산나트륨 (INS 211), 안식향산칼륨 (INS 212), 그리고 안식

	향산칼슘 (INS 213)은 500mg/kg
339	통조림 부용 및 콘소메용 제외
340	100 mg/kg에서 부용 및 콘소메(CODEX STAN 117-1981)에 대한 코덱스 표준을 준수하지 않는 제품은 제외
341	단독으로 또는 혼합으로 고기즙(부용, Bouillons)과 콘소메 (CODEX STAN 117-1981) 코덱스 표준에 부합하는 식품에 사용으로: 카로틴, β-카로틴, 채소 (INS 160a(ii)), β-아포-8'-카로티날 (INS 160e), 그리고 β-아포-8'-카로티날160f β -아포-8'-카로티날산, 메틸 또는 에틸에스테르 (INS 160f)는 50mg/kg
342	엽록소 사용의 경우, 구리 복합체(INS 141(i))는 부용 및 콘소메(CODEX STAN 117-1981)에 대한 코덱스 표준을 준수하는 제품에만 해당
343	부용 및 콘소메의 Codex 표준을 준수하는 제품에 사용(CODEX STAN 117-1981): 제일인산나트륨(INS 339(i)), 제이인산나트륨(INS 339(ii)), 제삼인산나트륨(INS 339(iii)), 제일인산칼륨(INS 340(i)), 제이인산칼륨(INS 340(ii)), 제삼인산칼륨(INS 340(iii)), 산성 피로인산나트륨(INS 450(i)), 트리나트륨디포스페이트 (INS 450(ii)), 피로인산나트륨 (INS 450(iii)), 피로인산칼륨(INS 450(v)), 펜타나트륨트리포스페이트(INS 451(i)), 펜타포타슘트리포스페이트(INS 451(ii)), 폴리인산나트륨(INS 452(i)), 폴리인산칼륨(INS 452(ii))은 산도 조절기로서 인으로서 440mg/kg; 제일인산칼슘(INS 341(i)), 제이인산칼슘(INS 341(ii)), 제삼인산칼슘(INS 341(iii))은 탈수된 제품에서만 건조 물질 기준으로 제독제로서 인으로서 800mg/kg, 그리고 디칼슘디포스페이트(INS 450(vi)) 및 칼슘 폴리포스페이트(INS 452(iv))는 인으로서1320mg/kg에서 유화제, 안정제와 증점제로서 사용
344	리보플라빈 사용의 경우, 합성(INS 101(ii))은 부용 및 콘소메(CODEX STAN 117-1981)에 대한 코덱스 표준을 준수하는 제품에만 해당
345	부용 및 콘소메(CODEX STAN 117-1981)에 대한 코덱스 표준을 준수하는 제품에서 사용하는 경우: 자당지방산에스테르(INS 473), 수크로글리세라이드(INS 474) 단독 또는 2,000 mg/kg의 조합
346	50 mg/kg에서 부용 및 콘소메(CODEX STAN 117-1981), 단독 또는 조합: d-알파토코페롤(INS 307a), 토코페롤 농축, 혼합형태(INS 307b), dl-알파토코페롤(INS 307c)에 적합한 제품에 사용
347	플레인 제품 제외
348	단독 또는 병용: 자당지방산에스테르(INS 473), 자당올리고에스테르 타입 I 및 타입 II(INS 473a) 및 수크로글리세라이드(INS 474)
349	베이커리 크림 필링에서만 7,000 mg/kg로 사용
350	크림 파우더 아날로그에서만 10,000 mg/kg로 사용 가능
351	크림치즈 표준(CODEX STAN 275-1973)을 준수하는 제품에만 사용
352	지방 함량이 20% 초과인 제품의 경우 6,000mg/kg에서 사용하는 것을 제외
353	건조 제품 기반
354	발효 우유 표준(CODEX STAN 243-2003)에 부합하는 향미 제품에만 2,000 mg/kg으로 사용
355	발효 우유 표준(CODEX STAN 243-2003)에 부합하는 향미 제품에만 10,000 mg/kg으로 사용
356	버진 또는 냉압착유 제외

357	정제 올리브 오일, 올리브 오일, 정제 올리브 퍼머스 오일, 200 mg/kg의 올리브 퍼머스 오일을 사용하여 생산에서 손실된 천연 토코페롤을 복원하는 경우는 제외
358	단독 또는 혼합하여 6,000 mg/kg의 어류에 사용하는 것을 제외
359	70% 이상의 유지방 함량을 가진 유제품 지방 확산 제외
360	유제품 내 지방 확산은 지방 함량이 70% 미만인 제품 또는 베이킹 목적으로만 제한됨
361	유제품 지방 스프레드 표준(CODEX STAN 253-2006)에 부합하는 제품에서 주석산으로서 5,000 mg/kg에서 사용하는 경우
362	발효 우유 표준에 부합하는 플레인 제품 제외(CODEX STAN 243-2003)
363	국수 또는 베이커리 제품 생산에 사용되는 유화 오일의 경우 50,000 mg/kg에서 사용
364	단독으로 또는 혼합
365	케이싱 기반
366	수분함량이 5%를 초과한 모조 초콜릿의 10,000 mg/kg
367	10% 이상의 오일을 포함한 사탕에 10,000 mg/kg로 사용하는 경우
368	휘핑 장식에 10,000 mg/kg로 사용
369	그레놀라 형태의 아침 시리얼에만 사용
370	국수, 스프링롱의 피 또는 크러스트, 원톤 만두, 쇼마이에 사용
371	삶은 면에만 10,000 mg/kg로 사용
372	롤 전용
373	소세지에만 사용
374	조리된 냉동육 제품에만 사용
375	지방 함량 기준으로 계산한 200 mg/kg의 항산화제로만 사용할 수 있는 화이트 초콜릿을 제외하고 초콜릿 및 초콜릿 제품(CODEX STAN 87-1981) 표준에 부합하는 제품 제외
376	가수분해단백질 및/또는 아미노산 기반 유아용 조제분유에만 사용
377	런천미트 표준(CODEX STAN 89-1981), 조리된 큐어링 다진 고기 표준(CODEX STAN 98-1981), 염장 소고기(CODEX STAN 88-1981)을 준수하는 제품의 경우 냉장보관이 필요한 즉석섭취식품으로 제한
378	액상형 영아용 조제분유에만 사용
379	가수분해단백질 및/또는 아미노산 기반 액상형 영아용 조제분유에만 사용
380	분말 영아용 조제분유에 7,500 mg/kg을 사용하는 경우는 제외
381	소비된 것
382	훈제 어류, 훈제 향 첨가 어류 및 훈제 건조 어류(CODEX STAN 311-2013) 표준을 준수하는 훈제 어류 및 훈제 향 첨가 어류 제품에만 사용
383	젤라틴 분말에만 사용
384	젤라틴 분말 기준
385	푸마르산(INS 297)의 습윤을 위한 습윤제로서
386	500mg/kg의 오이 피클(Cucumber Pickles)(CODEX STAN1 15-1981) 표준에서 단독으로 또는 다른 유화제와 함께 사용하는 것을 제외
387	파인베이커리제품용 가루설탕 20,000mg/kg 사용 제외

388	밀가루, 물, 효모 또는 발효제, 소금만으로 만들어진 빵 제외
389	너트 페이스트를 함유한 제품에서 500mg/kg의 사용을 제외하고
390	비표준 식품 및 생 혹은 가공하지 않은 쌍각류 조개의 표준(CODEX STAN 292-2008)에 준수하는 껍데기를 벗긴 생 냉동 연체동물의 항산화제로서 사용
391	비표준 식품 및 생선 필릿의 급속 냉동 덩어리, 생선살, 이들의 혼합물, 다진 생선살 (CODEX STAN 165-1989) 표준을 준수하는 제품에서 다진 생선살의 경우
392	비표준 식품 및 생 혹은 가공하지 않는 조개류 표준(CODEX STAN 292-2008)에 부합하는 제품의 경우: 껍질을 벗긴 생 냉동 연체동물에 대한 항산화제로 사용하는 경우
393	다음과 같이 생 가리비 또는 급속 냉동 가리비 제품 표준 (CODEX 기준 314-2014)에 부합하는 인산염으로 가공된 급속 냉동 가리비 살 및 급속 냉동 로에(Roe-on) 가리비 살에 사용 : 산도 조절제로서 인산염 2200mg/kg에서 다음의 사용을 허가: INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii), 452(i,ii,iii,iv,v); 습윤제로서 다음의 사용을 허가: INS 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vii), 451(i,ii), INS 452(i,ii,iii,iv,v), and 542; 금속이온봉쇄제로서 다음의 사용을 허가: INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i), 450(i,ii,iii,v,vi,vii), 451(i,ii), 452(i,ii,iii,iv,v); 안정제로서 다음의 사용을 허가: INS 339(i,ii,ii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), I450(i), INS 450(ii), INS 450(iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii), 452(i,ii,iii,iv,v) 542
394	비표준 식품 사용을 위한; 급속 냉동 새우(Shrimps or Prawns)표준에 부합하는 제품 (CODEX STAN 92-1981); 급속 냉동 랍스터 (CODEX STAN 95-1981); 급속 냉동 생선 필릿 블록, 같은 생선살과 필릿과 같은 생선살의 혼합 (CODEX STAN 165-1989); 그리고 급속 냉동 생선 필릿 (CODEX STAN 190-1995) 습윤제로서 인산염 2200 mg/kg: INS 339(i), INS 339(ii), INS 339(iii), INS 340(i), INS 340(ii), INS 340(iii), INS 341(i), INS 341(ii), INS 450(iii), INS 450(v), INS 450(vii), INS 451(i), INS 451(ii), INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv), INS 452(v), INS 542
395	급속 냉동 새우 및 새우 표준(CODEX STAN 92-1981)에 따른 열처리 제품에 사용
396	건조 및/또는 소금에 절인 생선에만 사용
397	비 초고온처리(UHT) 및 비멸균 버터밀크에서 1,000 mg/kg에서 사용하는 경우
398	1,000 mg/kg에서 발효유 표준(CODEX STAN 243- 2003)을 준수하는 제품에 사용하는 경우
399	10,000 mg/kg에서 발효유 표준(CODEX STAN 243- 2003)을 준수하는 제품에 사용하는 경우
400	150 mg/kg에서 발효유 표준(CODEX STAN 243- 2003)을 준수하는 제품에 사용하는 경우
401	600 mg/kg에서 발효유 표준(CODEX STAN 243- 2003)을 준수하는 제품에 사용하는 경우
402	100 mg/kg에서 발효유 표준(CODEX STAN 243- 2003)을 준수하는 제품에 사용하는 경우
403	발효 후 열처리되지 않은 발효 우유 및 음료 제외
404	400 mg/kg에서 발효유 표준(CODEX STAN 243-2003)에 부합하는 무설탕 제품 또는 저칼로리 제품에서 사용하는 경우
405	1,000 mg/kg에서 발효유 표준(CODEX STAN 243-2003)에 부합하는 무설탕 제품 또

	는 저칼로리 제품에서 사용하는 경우
406	100 mg/kg에서 발효유 표준(CODEX STAN 243-2003)에 부합하는 무설탕 제품 또는 저칼로리 제품에서 사용하는 경우
407	향 무첨가 비타민 및 미네랄 강화 액상우유에만 사용

XS13	보존 토마토 표준을 준수하는 제품 제외(CODEX STAN 13-1981)
XS36	내장을 제거하지 않은 혹은 내장을 제거한 급속 냉동 생선(CODEX STAN 36-1981)에 대한 표준을 준수하는 제품 제외
XS38	식용 진균류 및 진균류 제품에 대한 일반 표준을 준수하는 제품 제외(CODEX STAN 38-1981)
XS57	가공 토마토 농축액 표준을 준수하는 제품 제외(CODEX STAN 57-1981)
XS66	식탁용 올리브 표준을 준수하는 제품 제외(CODEX STAN 66-1981)
XS86	코코아 버터 표준(CODEX STAN 86-1981)에 부합하는 제품 제외
XS87	초콜릿 및 초콜릿 제품 표준을 준수하는 제품 제외(CODEX STAN 87-1981)
XS88	염장 소고기(CODEX STAN 88-1981) 표준을 준수하는 제품 제외
XS89	런천미트 표준(CODEX STAN 89-1981)에 부합하는 제품 제외
XS92	급속 냉동 새우 및 새우(Prawn) 표준(CODEX STAN 92-1981)에 부합하는 제품 제외
XS95	급속 냉동 랍스터 표준(CODEX STAN 95-1981)에 부합하는 제품 제외
XS96	조리된 절인 햄 표준(CODEX STAN 96-1981)을 준수하는 제품 제외
XS97	조리된 절인 돼지 어깨 살 표준(CODEX STAN 97-1981)을 준수하는 제품 제외
XS98	조리된 잘게 썬 절인 고기 표준(CODEX STAN 98-1981)을 준수하는 제품 제외
XS105	코코아 분말(코코아), 코코아 및 설탕의 건조 혼합물 표준(CODEX STAN 105-1981)에 부합하는 제품 제외
XS115	피클(오이 피클) 표준(CODEX STAN 115-1981)을 준수하는 제품 제외
XS117	부용 및 콘소메에 대한 표준(CODEX STAN 117-1981)을 준수하는 제품 제외
XS141	코코아(카카오) 덩어리(코코아/초콜릿 리큐어) 및 코코아 케이크 표준(CODEX STAN 141-1983)을 준수하는 제품 제외
XS145	통조림 밤 및 통조림 밤 퓨레 표준(CODEX STAN 145-1985)을 준수하는 제품 제외
XS165	생선 필릿의 급속 냉동 덩어리, 생선살 및 생선살과 필릿의 혼합물 표준(CODEX STAN 165-1989)을 준수하는 제품 제외
XS166	급속 냉동 생선 스틱(피시 핑거), 생선부분 및 생선 필릿의 표준(CODEX STAN 166-1989)을 준수하는 제품 제외 - 빵가루를 입히거나 또는 튀김반죽을 입힌
XS189	건조 삭스핀 표준(CODEX STAN 189-1993)을 준수하는 제품 제외
XS190	급속 냉동 생선 필릿 표준(CODEX STAN 190-1995)을 준수하는 제품 제외
XS191	급속 냉동 생 오징어 표준(CODEX STAN 191-1995)을 준수하는 제품 제외
XS208	염장 치즈 표준(CODEX STAN 208-1999)을 준수하는 제품 제외
XS222	해양 및 민물고기, 갑각류 및 조개류의 크래커 표준(CODEX STAN 222-2001)을 준수하는 제품 제외
XS236	건조 멀치 표준(CODEX STAN 236-2003)에 부합하는 제품 제외
XS240	액체형 코코넛 제품 표준(CODEX STAN 240-2003)을 준수하는 제품 제외

XS243	발효 밀크 표준(CODEX STAN 243-2003)에 부합하는 제품 제외
XS250	증발건조 탈지 우유와 식물성 지방 혼합 표준(CODEX STAN 250-2006)을 준수하는 제품 제외
XS251	분말 형태의 탈지 우유와 식물성 지방 혼합 표준(CODEX STAN 251-2006)을 준수하는 제품 제외
XS252	감미 농축 탈지유와 식물성 지방 표준(CODEX STAN 252-2006)을 준수하는 제품 제외
XS253	유제품 지방 스프레드 표준(CODEX STAN 253-2006)을 준수하는 제품 제외
XS257R	테이나가 포함된 후머스 통조림의 코덱스 지역 표준(CODEX STAN 257R-2007)을 준수하는 제품 제외
XS259R	테이나가 포함된 코덱스 지역 표준(CODEX STAN 259R-2007)을 준수하는 제품 제외
XS260	과일 및 채소 피클 표준(CODEX STAN 260-2007)에 부합하는 제품 제외
XS262	모짜렐라 표준(CODEX STAN 262-2007) 준수 제품 제외
XS292	생 혹은 가공하지 않은 쌍각류 조개 표준(CODEX STAN 292-2008) 준수 제품 제외
XS297	특정 통조림 채소 표준(CODEX STAN 297-2009)을 준수하는 제품 제외
XS309R	할라 테헤니아에 대한 코덱스 지역 표준(CODEX STAN 309R-211)을 준수하는 제품 제외
XS311	훈제 생선, 훈제 향미 생선 및 훈제 건조 생선 표준(CODEX SAN 311-2013)을 준수하는 제품 제외
XS312	즉석 섭취 및 추가 가공을 위한 생 전복 및 생 신선 냉장 또는 냉동 전복 표준(CODEX STAN 312-2013)을 준수하는 제품 제외
XS314R	대추야자 페이스트 표준(CODEX STAN 314R-2013)을 준수하는 제품 제외
XS315	신선 및 급속 냉동 생 관자 제품 표준(CODEX STAN 315-2014)을 준수하는 제품 제외
TH1	보건부 고시(제351호)에 준하는 제품 제외 B.E. 2556 Re: 향첨가 우유
TH2	보건부 고시(83)에 준하는 제품 제외 B.E. 2527 Re: 초콜릿
TH3	보건부 고시(195호) B.E. 2543(2000호) Re: 전해질 음료 제외
TH4	보건부 고시(제354호)에 준하는 제품 제외 B.E 2556(2013) Re: 아이스크림
TH5	보건부 고시(제353호)에 준하는 제품 제외 B.E 2556 (2013) Re: 발효 우유
TH6	보건부 고시(제355호)에 준하는 제품 제외 B.E. 2556(2013) 제목 : 밀폐용기에 식품
TH7	베이컨 전용
TH8	태국식 발효 제품(Naem)에만 해당
TH9	햄 전용
TH10	중국 소시지 전용
TH11	태국식 발효 소시지(Sai-krok-Isan) 전용
TH12	소시지 및 이와 유사한 제품(예: 볼로나 소시지)의 경우 태국 북방지역 매운 소시지(Sai-Aua)만 해당
TH13	아이스크림 전용
TH14	향미 요구르트 음료 전용

TH15	향미 요구르트 전용
TH16	향미 전용
TH17	냉동 제품에만 해당
TH18	크래커의 필링에 600 mg/kg로 사용하는 경우
TH19	태국 쌀국수(Ka-Nom-Jeen) 제외. 콩 베르미첼리와 쌀 베르미첼리의 경우 250 mg/kg (잔존 SO ₂)
TH20	질산염과 결합하여 사용하는 것은 금지
TH21	팽창제와의 결합 사용은 금지
TH22	통조림 제품 및 냉동 제품에만 해당
TH23	콜라 탄산음료 제외
TH24	태국 쌀국수 제외
TH25	10,000 mg/kg의 케이크 사용을 제외
TH26	10,000 mg/kg의 케이크 혼합물에 사용하는 것을 제외
TH27	냉동 연육(surimi) 및 냉동 다진 생선만 해당
TH28	소비자에게 제공되는 양 기준 150 mg/kg의 분말, 액체 및 농축액 형태의 제품에의 사용 제외
TH29	20 mg/kg의 향미 요구르트 사용 제외
TH30	아몬드 및 코코넛 음료와 우유, 크림 또는 우유 유사제품 또는 크림 유사제품과 함께 바로 마실 수 있는 제품에만 사용 가능

**II. 태국
유해물질
관련 규정**

2.1

보건부 공지 제 98호(B.E.2529년) 식품 내 오염물질 기준 제 1호

식품법(B.E. 2522년)의 5호, 6(3)호의 내용에 따라 보건부 장관은 다음과 같은 내용이 유효함을 밝힌다.

1. B.E. 2527년 2월 17일에 발표한 보건부공지 제 80호 '오염물질 기준규정'을 취소한다.
2. 판매를 위해 수입되고 제조된 식품 중에 오염물질이 함유된 식품은 기준에 따라 규정된다.
3. 오염물질은 곤충, 동물, 혹은 다른 이물질 등을 포함하여 제조과정이나 방법, 제조공장, 포장용기, 저장, 운송, 보관 혹은 기타 다른 환경에서 비의도적으로 오염된 물질을 말한다.
4. 오염물질이 함유된 식품의 제한 기준은 다음과 같다.

(1) 금속

(a) 주석 식품 1kg 당 250mg

(b) 아연 식품 1kg 당 100mg

(c) 구리 식품 1kg 당 20mg

(d) 납 식품 1kg 당 1mg

천연적으로 납 함량이 많은 식품의 경우 식약청의 승인을 받은 것은 제외한다.

(e) 비소 식품 1kg당 2mg

(f) 수은 식품 1kg당 0.5mg , 기타식품은 1kg당 0.02mg

(2) 아플라톡신 식품 1kg당 20 µg

(3) 기타 오염물질은 식약청의 승인에 따른다

5. 이 공지는 판매를 위해 제조 및 수입된 식품이나 특별관리식품 혹은 품질이나 표준이 정해진 식품과 같은 보건부 공지에 의해 규제된 식품에는 적용되지는 않는다. 보건부 공지는 오염물질이 양에 대해 규제한다.

이 공지는 상단에 공지된 다음 날부터 효력이 발생한다.

B.E.2529년 2월 16일

마룻분낫

보건부 장관

2.2

보건부 공지 제 273호 (B.E. 2546년)(2003) 식품 속 오염물질 기준 제 2호

보건부 장관의 공지에 의해 수정되었다

보건부 고시 식품 속 오염물질 기준의 수정 및 추가의 필요성에 따라 국민의 권리와 자유를 보호하기 위한 기본법인 식품법(B.E. 2522년)의 5호, 6(3)(9)호의 내용에 의거하여 수정되었음을 밝힌다. 태국왕국의 헌법 29절, 35절, 48절, 50절의 내용을 준수하는 선에서 수정되었다. 이에 보건부 장관은 다음과 같은 내용을 고시한다.

1. 불기 2529년(서기 1986) 1월 21일에 제정된 식품 속 오염물질 기준 제 98호 4(1)의 (e)의 내용을 취소하고, “무기비소(inorganic arsenic)는 수산식품 1kg당 2mg로, 총비소(total arsenic)는 기타 식품 1kg당 2mg으로” 대신한다.
2. 해당 고시는 고시일 다음날부터 강제 적용된다.

불기 2546 (서기 2003) 7월 10일
쑤다렛 깨유라판
보건부 장관

2.3

보건부 공지 제 268호(B.E.2546년)(2003) 식품의 화학물질 오염 기준 제 1호

가공식품의 제조과정에서 일부 화학물질, 반가공 약품, 혹은 최종 의료제품의 사용은 소비자에게 유해한 영향을 미칠 수 있다. 따라서 식품에 화학물질 오염에 대한 기준을 규정한다.

식품법 (B.E.2522년) 섹션 5호, 6(3), (9)호에 의거하고, 국민의 자유와 권리를 보호하기 위한 태국 헌법 섹션 29과 섹션 35, 48, 50의 연결된 법호 조항들에 바탕을 두고 보건부장관은 다음과 같은 내용을 공지한다.

1. B.E. 2545(2002)년 3월 7일 발표된 보건부 관보 제250호 '새우, 가공된 새우의 기준'을 취소한다.
2. 모든 식품에서 다음과 같은 오염 화학물질이 발견되어선 안 된다.
 - (1) 클로람페니콜과 그것의 염
 - (2) 니트로푸라존과 그것의 염
 - (3) 니트로푸란토인과 그것의 염
 - (4) 푸라졸리돈과 그것의 염
 - (5) 푸랄타돈과 그것의 염

(1)-(5)까지의 명시된 화학물질은 이 물질들의 대사(metabolites) 과정에서 생성되는 물질까지 포함한다.

3. 2번 규정에 따른 오염 화학물질 검사 결과는 식품위원회의 승인을 받아 식약청의 공지된 방법과 기준을 따른다.

4. 이 공지는 상단에 공지된 다음날부터 효력이 발생한다.

B.E.2546(2003)년 4월 21일
쑤다렛 깨유라판
보건부장관

2.4

보건부 공지 제 299호(B.E.2549년)(2006) 식품의 화학물질 오염 기준 제 2호

보건부 장관 고시에 의해 식품의 화학물질 물질 오염 기준을 수정한다.

식품법 (B.E.2522년)(1979) 섹션 5호, 6(3), (9)호에 의거하고, 국민의 자유와 권리를 보호하기 위한 태국 헌법 섹션 29과 섹션 35, 39, 48, 50의 연결된 법호 조항들에 바탕을 두고 보건부장관은 다음과 같은 내용을 공지한다.

1. 불기 2546 (서기 2003)년 4월 21일 제정된 식품 속 화학물질 오염 기준 제 268호 2번의 내용을 취소하고 다음과 같은 내용으로 대신한다.

2절은 모든 종류의 음식은 다음과 같은 오염물질이 불검출 되어야 한다는 것으로 정한다.

- (1) 클로람페니콜과 그것의 염
- (2) 니트로푸라존과 그것의 염
- (3) 니트로푸란토인과 그것의 염
- (4) 푸라졸리돈과 그것의 염
- (5) 푸랄타돈과 그것의 염
- (6) 말라카이트 그린과 그것의 염

(1)-(6)까지의 명시된 화학물질은 이 물질들의 대사(metabolites) 과정에서 생성되는 물질까지 포함한다.

2. 해당 고시는 고시일 다음날부터 강제 적용된다.

불기 2549(서기 2006) 8월 18일
아누틴 찬위라꾼
보건부장관 대행

2.5

보건부 공지 제 364호(B.E. 2549년)(2013) 식품 내 병원성미생물 기준

식품 내 병원성 미생물 기준에 관련된 규정을 적합한 내용에 따라 개정한다. 식품법 (B.E. 2522년)의 섹션 5호, 6(2), (3)호의 내용에 따라 보건부장관은 다음과 같은 내용이 유효함을 밝힌다. 이것은 국민의 자유와 권리를 보호하기 위한 태국 헌법 섹션 29와 그 외 섹션 33, 41, 43, 45과도 연관되는 내용이다.

1. 불기 2552년(2009년) 2월 10일 발표된 보건부 공지 '식품의 병원성미생물 기준'을 취소한다.
2. 보건부 관보의 부록(Annex) 1에 제시된 식품은 부록(Annex) 2와 3에 제시된 병원성미생물을 제외한 다른 병원성미생물이 없어야 한다.
3. 이 공지는 건강보조식품, 식품첨가물 및 병원성미생물에 대한 규격이 제시된 식품에는 해당되지 않는다.
4. 이 공지는 상단에 공지된 날부터 효력이 발생한다.

B.E. 2556년(2013년) 9월 25일
쁘라뎃깨우판다이
보건부 장관

부록 1

보건부 공지에 해당되는 식품 목록

보건부 공지 (No. 364) B.E. 2556 (2013)에 부록으로

Re: 식품 내 병원성미생물

1. 영아용 조제유 및 영유아용 성장기용 조제식 조제유
2. 영아용 식품과 영유아를 위한 성장기용 조제식
3. 영유아용 보충식
4. 분유
5. 향첨가우유
6. 기타우유제품
7. 치즈
8. 크림
9. 아이스크림
10. 음료(밀봉포장)
11. 음용수(밀봉포장)
12. 얼음
13. 초콜릿
14. 체중조절용 식품
15. 밀봉포장음식
16. 반가공식품
17. 특별용도소스
18. 대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 시즈닝
19. 피단(Century egg)
20. 요거트
21. 전해질 음료
22. 차
23. 커피
24. 밀봉포장용기에 담긴 대두유
25. 천연광천수
26. 버터오일
27. 마가린, 혼합지방, 지방 스프레드, 혼합지방스프레드
28. 꿀
29. 잼, 젤리, 마멀레이드(밀봉포장)
30. 기(버터)
31. 버터
32. 허브차
33. 가공 젤라틴과 젤리 디저트
34. 소스(밀봉포장)

- 35. 빵
- 36. 현미가루
- 37. 비타민 강화쌀
- 38. 즉석조리 및 즉석섭취식품

부록 2

식품 내 병원성미생물 필요조건

보건부 공지 (No. 364) B.E. 2556 (2013)에 부록으로

Re: 식품 내 병원성미생물

제품	병원성미생물종류	제한기준
1. No.156 '영아용 조제유' 2. No.157 '영아용 식품'	살모넬라균류	25g에서 불검출
	포도상구균	0.1g에서 불검출
	바실러스 세레우스균	1g 당 100 cfu 이하
	크로노박터 사카자키	10g에서 불검출
3. No. 156 '영유아를 위한 성장기용 조제식 조제유 (분말 및 건조)' 4. No.157 '영유아를 위한 성장기용 조제식 (분말 및 건조)'	살모넬라균류	25g에서 불검출
	포도상구균	0.1g에서 불검출
	바실러스 세레우스균	1g당 100 cfu 이하
5. No.158 '영유아용 보충식(분말 및 건조)'	살모넬라균류	25g에서 불검출
	황색포도구균	0.1g에서 불검출
	바실러스 세레우스균	1g당 100 cfu 이하
	클로스트리디움 퍼프린젠스(웰치균)	1g당 100 cfu 이하
6. 즉석섭취 우유(저온살균의 열처리 과정을 거친)		
(6.1) No.265 '우유'	살모넬라균류	25g에서 불검출
(6.2) No.266 '향첨가우유'	포도상구균	0.1g에서 불검출
(6.3) No.267 '기타 우유제품'	바실러스 세레우스균	1g당 100 cfu 이하
(6.4) 소 우유를 제외한 기타 유제품	리스테리아 모노사이토제네스	25ml에서 불검출
7. No.265 분유	살모넬라균류	25g에서 불검출
8. No.266 '향첨가우유(건조)'	황색포도구균	0.1g에서 불검출
9. No.267 '기타 우유제품(우유)'	바실러스 세레우스균	1g당 100 cfu 이하
10. No.209 '치즈'		
(10.1) 수분활성도 0.9 이상	살모넬라균류	25g에서 불검출
	포도상구균	0.1g에서 불검출
	바실러스 세레우스균	1g당 100 cfu 이하
	클로스트리디움 퍼프린젠스(웰치균)	1g당 100 cfu 이하
	리스테리아 모노사이토제	25g에서 불검출

제품	병원성미생물종류	제한기준
	네스	
(10.2) 수분활성도 0.82 - 0.9	살모넬라균류	25g에서 불검출
	황색포도구균	0.1g에서 불검출
	바실러스 세레우스균	1g당 500 cfu 이하
	리스테리아 모노사이토제네스	25g에서 불검출
(10.3) 수분활성도 0.82 이하	살모넬라균류	25g에서 불검출
	황색포도구균	0.1g에서 불검출
	리스테리아 모노사이토제네스	25g에서 불검출
11. No.208 '크림'		
(11.1) 건조크림	살모넬라균류	25g에서 불검출
	포도상구균	0.1g에서 불검출
	바실러스 세레우스균	1g당 1000하
(11.2) 저온살균의 열처리 과정을 거친 크림	살모넬라균류	25g에서 불검출
	포도상구균	0.1g에서 불검출
	바실러스 세레우스균	1g당 100 cfu 이하
	리스테리아 모노사이토제네스	25g에서 불검출
12. 아이스크림		
(12.1) 우유아이스크림, 변성아이스크림, 혼합아이스크림	살모넬라균류	25g에서 불검출
	포도상구균	0.1g에서 불검출
	바실러스 세레우스균	1g당 500 cfu 이하
	리스테리아 모노사이토제네스	25g에서 불검출
(12.2) 우유아이스크림, 변성아이스크림, 혼합아이스크림 (저온살균 열처리 과정을 거친 유체, 분말 및 건조)	살모넬라균류	25g에서 불검출
	포도상구균	0.1g에서 불검출
	바실러스 세레우스균	1g당 100 cfu 이하
	리스테리아 모노사이토제네스	25g에서 불검출
13. 즉석섭취 음료제품(산도 4.3이상, 저온살균의 열처리 과정을 거친)		
(13.1) 음료	살모넬라균류	25 mL에서 불검출
	포도상구균	0.1 mL에서 불검출
(13.2) No.196 '차'	바실러스 세레우스균	1 mL당 100 cfu 이하
(13.3) No.197 '커피'	클로스트리디움 퍼프린젠	1 mL당 100 cfu

제품	병원성미생물종류	제한기준
	스(웰치균)	이하 Bird's Nest 음료 에서는 1 mL당 1000 cfu 이하
(13.4) No.198 '두유'	리스테리아 모노사이토제 네스	25 mL에서 불검출
14. 농축/건조 음료	살모넬라균류	25g에서 불검출
	포도상구균	0.1g에서 불검출
	바실러스 세레우스균	1g당 100 cfu 이 하
	클로스트리디움 퍼프린젠 스(웰치균)	1g당 100 cfu 이 하
	리스테리아 모노사이토제 네스	25g에서 불검출
15. No.210 '반가공식품'		
(15.1) 쌀가루, 면, 중국식 버미첼리, 쌀 버미첼리, 녹두 버미첼리의 페이스트	살모넬라균류	25g에서 불검출
	포도상구균	0.1g에서 불검출
	바실러스 세레우스균	1g당 100 cfu 이 하
(15.2) 밀봉포장된 면, 쌀가루, 중국식 버미첼리, 쌀 버미첼리, 녹두 버미첼리 페이스트의 시즈닝	살모넬라균류	25g에서 불검출
	포도상구균	0.1g에서 불검출
	바실러스 세레우스균	1g당 1,000 cfu 이하
	클로스트리디움 퍼프린젠 스(웰치균)	1g당 1,000 cfu 이하
(15.3) 양념된 삶은밥과 쌀포리지, 양념 된 스프와 스프(분말 또는 건조 형태)	살모넬라균류	25g에서 불검출
	포도상구균	0.1g에서 불검출
	바실러스 세레우스균	1g당 200 cfu 이 하
	클로스트리디움 퍼프린젠 스(웰치균)	1g당 100 cfu 이 하
(15.4) 양념된 스프와 농축 스프 또는 고형 부용	살모넬라균류	25g에서 불검출
	황색포도구균	0.1g에서 불검출
	바실러스 세레우스균	1g당 1,000 cfu 이하
	클로스트리디움 퍼프린젠 스(웰치균)	1g당 100 cfu 이 하
(15.5) 커리와 칠리 페이스트	살모넬라균류	25g에서 불검출
	포도상구균	0.1g에서 불검출
	바실러스 세레우스균	1g당 1,000 cfu 이하
	클로스트리디움 퍼프린젠 스(웰치균)	1g당 100 cfu 이 하
16. 특별용도소스	살모넬라균류	25g에서 불검출
	포도상구균	0.1g에서 불검출

제품	병원성미생물종류	제한기준
	바실러스 세레우스균	1g당 1,000 cfu 이하
	클로스트리디움 퍼프린젠스(웰치균)	1g당 100 cfu 이하
17. No.202 '대두단백질 발표 및 가수분해로 만든 양념'	살모넬라균류	25 g 또는 mL 에서 불검출
	황색포도구균	0.1 g 또는 mL에서 불검출
	바실러스 세레우스균	1g 또는 mL당 1,000 cfu 이하
	클로스트리디움 퍼프린젠스(웰치균)	1g당 또는 mL당 1,000 cfu 이하
18. No.236 피단	살모넬라균류	25g에서 불검출
	포도상구균	0.1g에서 불검출
	클로스트리디움 퍼프린젠스(웰치균)	1g당 100 cfu 이하
19. 위에 제시된 자료 외에 자료 1번에 있는 식품들	살모넬라균류	25g 또는 mL에서 불검출 물과 얼음은 100 ml에서 불검출
	포도상구균	0.1g 또는 mL에서 불검출 물과 얼음은 100 ml에서 불검출

주석

- (1) 13.1 식품은 알로에베라음료서 살모넬라, 포도상구균 및 바실러스 세레우스균을 판단해야 한다.
- (2) 13에 속하는 우유 제품과 14에 속하는 우유 농축 음료 또한 리스테리아 모노사이토제네스를 판단해야 한다.
- (3) 14에 속하는 씨리얼 음료 또한 클로스트리디움 퍼프린젠스를 판단해야 한다.
- (4) 밀봉된 용기의 포장 단계 전후 열처리로 미생물의 성장을 파괴 혹은 억제할 수 있는 공정과정을 통과하지 않은 식품은 금속 또는 기타 단단한 형태의 물체로 된 용기로 공기 전달을 방지하고 실온에 보관할 수 있는 용기에 보관되어야 한다.

부록 3

식품 내 병원성 미생물 필요조건

보건부 공지 (No. 364) B.E. 2556 (2013)에 부록으로

Re: 식품 내 병원성미생물

제품	병원성미생물종류	제한기준
1. 가공 제라틴과 젤리 디저트 (건조형태 제외)	1. 살모넬라균류	25g에서 불검출
	2. 포도상구균	0.1g에서 불검출
	3. 클로스트리디움 퍼프린젠스 (웰치균)	100cfu/g 이하
2. 소스(밀봉포장) ⁽⁴⁾		
(2.1) 기타 소스	1. 살모넬라균류	25g에서 불검출
	2. 포도상구균	0.1g에서 불검출
	3. 바실러스 세레우스균	1,000cfu/g 이하
	4. 클로스트리디움 퍼프린젠스 ((웰치균)	1,000cfu/g 이하
(2.2) 타오츄 (발표대두소스)	1. 살모넬라균류	25g에서 불검출
	2. 포도상구균	0.1g에서 불검출
	3. 바실러스 세레우스균	2,500cfu/g 이하
	4. 클로스트리디움 퍼프린젠스 ((웰치균)	1,000cfu/g 이하
(2.3) 다양한 종류의 소스	1. 살모넬라균류	25g에서 불검출
	2. 포도상구균	0.1g에서 불검출
	3. 바실러스 세레우스균	500cfu/g 이하
	4. 클로스트리디움 퍼프린젠스 ((웰치균)	1,000cfu/g 이하
3. 빵	1. 살모넬라균류	25g에서 불검출
	2. 포도상구균	0.1g에서 불검출
	3. 바실러스 세레우스균	100cfu/g 이하
	4. 클로스트리디움 퍼프린젠스 ((웰치균)	100cfu/g 이하
4. 현미가루	1. 살모넬라균류	25g에서 불검출
	2. 포도상구균	0.1g에서 불검출
	3. 바실러스 세레우스균	1,000cfu/g 이하
5. 비타민 강화쌀	1. 살모넬라균류	25g에서 불검출
	2. 포도상구균	0.1g에서 불검출
	3. 바실러스 세레우스균	100cfu/g 이하
6. 즉석조리 및 즉석섭취식품		
(1) 쿠키, 비스킷, 크래커, 바삭바삭한 빵	1. 살모넬라균류	25g에서 불검출
	2. 포도상구균	0.1g에서 불검출
	3. 바실러스 세레우스균	1,000cfu/g 이하
	4. 클로스트리디움 퍼프린젠스 (웰치균)	1,000cfu/g 이하
(2) 시리얼, 밀가루로 만든 즉석섭취식품	1. 살모넬라균류	25g에서 불검출
	2. 포도상구균	0.1g에서 불검출
	3. 바실러스 세레우스균	100cfu/g 이하

제품	병원성미생물종류	제한기준
(3) 기타 즉석섭취식품	1. 살모넬라균류	25g에서 불검출
	2. 포도상이균	0.1g에서 불검출

주석

(4) 밀봉된 용기의 포장 단계 전후 열처리로 미생물의 성장을 파괴 혹은 억제할 수 있는 공정과정을 통과하지 않은 식품은 금속 또는 기타 단단한 형태의 물체로 된 용기로 공기 전달을 방지하고 실온에 보관할 수 있는 용기에 보관되어야 한다.

2.6

식품 내 독소

(이 부분의 내용들은 각 식품에 대한 규격에 들어있는 내용들 중 독소에 관한 내용들을 연구자들이 발췌하여 정리한 것임)

밀봉 용기의 음료

: 미생물이 방출하는 독성 물질 또는 건강에 유해할 수 있는 기타 독성 물질이 없어야 함.

: 효모균과 곰팡이는 다음과 같이 발견되어야 함.

- (1) 규정 3(1)에 명시된 음료의 경우 1 cfu/ml 미만
- (2) 멸균 및 UHT 열처리를 통과한 규정 3(2) 및 3(3)에 명시된 음료의 경우 1 cfu/ml 미만
- (3) 멸균 및 UHT 열처리를 통과하지 않은 규정 3(2) 및 3(3)에 명시된 음료의 경우 100 cfu/ml 미만
- (4) 멸균 및 UHT 열처리를 통과한 규정 3(4)에 명시된 음료의 경우 10 cfu/g 미만
- (5) 멸균 및 UHT 열처리를 통과하지 않은 규정 3(4)에 명시된 음료의 경우 100 cfu/ml 미만
- (6) 규정 3(5)에 명시된 음료의 경우 100 cfu/g 미만

버터

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

치즈

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

신선 액상우유 및 액상 플레인우유

: 독성 물질, 미생물이 방출하는 독성 물질 및 건강에 유해한 양의 오염 물질이 없어야 함.

함. 예: 잔류 농약, 항생물질, 아플라톡신 등

분유

: 독성 물질, 미생물이 방출하는 독성 물질 및 건강에 유해한 양의 오염 물질이 없어야 함. 예: 잔류 농약, 항생물질, 아플라톡신 등

연유

: 독성 물질, 미생물이 방출하는 독성 물질 및 건강에 유해한 양의 오염 물질이 없어야 함. 예: 잔류 농약, 항생물질, 아플라톡신 등

: 효모균과 곰팡이는 1 g의 가당 연유에서 10을 넘어서는 안 됨.

크림

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

: 휘핑크림 생산 공정에 무독성 또는 무해한 가스가 사용되어야 함.

크림(건조)

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

혼합크림

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

: 휘핑 크림 생산 공정에 무독성 또는 무해한 가스가 사용되어야 함

혼합크림(건조)

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

모조크림

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

: 모조크림 생산공정에 무독성 또는 무해한 가스가 사용되어야 함.

모조크림(건조)

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

전해질 음료(Electrolyte beverage)

: 검출된 효모균과 곰팡이는 다음과 같아야 한다;

- 1) 멸균 또는 UHT를 통과한 전해질 음료의 경우 1ml 당 1 미만;
- 2) 멸균 또는 UHT 이외의 공정을 통과한 전해질 음료의 경우 1ml 당 10 미만;

전해질 음료(Electrolyte drinks)

: 미생물이 방출하는 독성 물질 또는 건강에 유해할 수 있는 기타 독성 물질이 없어야 함.

발효 우유

- : 곰팡이는 발효 후 열처리 되지 않은 발효 우유의 경우 그램(g) 당 100 마리 미만이어야 함;
- : 발효하는 동안 효모를 사용하지 않고 발효 후 열처리 되지 않은 발효 우유의 경우 효모균은 그램(g) 당 100 마리 미만이어야 함;
- : 효모균과 곰팡이는 발효 후 열처리를 한 발효 우유의 경우 그램(g) 당 10 마리 미만이어야 함.

향첨가 우유 (액상)

: 독성 물질, 미생물이 방출하는 독성 물질 및 건강에 유해한 양의 오염 물질이 없어야 함. 예: 잔류 농약, 항생물질, 아플라톡신 등

향첨가 우유(건조)

: 독성 물질, 미생물이 방출하는 독성 물질 및 건강에 유해한 양의 오염 물질이 없어야 함. 예: 농약 잔류물, 항생물질, 아플라톡신 등

영아용 식품 및 영유아용 균일 조제식

- : 질병을 유발하는 미생물은 없어야함.
- : 미생물이 방출하는 독성 물질 및 건강에 유해한 양의 기타 독성 물질이 없어야 함.

체중조절자를 위한 식품

- : 검출된 효모균과 곰팡이는 다음과 같아야 함:
 - (1) 멸균 또는 UHT를 통과한 액상형 체중조절용 식품의 경우 1ml 당 1 미만;
 - (2) 멸균 또는 UHT를 통과한 농축 또는 반고체 형태의 체중조절용 식품의 경우 1g 당 1 미만;
 - (3) 멸균 또는 UHT 이외의 공정을 통과한 액체형, 농축형, 건조형 및 반고체 형

태의 체중조절용 식품의 경우 1g 당 100 미만.

식품 (밀폐 밀봉)

: 건강에 유해할 수 있는 품질의 미생물이 방출하는 독성 물질을 함유하지 않음;

대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 시즈닝

: 미생물이 방출하는 독성 물질 및 건강에 유해한 양의 기타 독성 물질이 없어야 함.

: 검출된 효모균과 곰팡이는 대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 시즈닝의 경우 1g 당 10을 초과할 수 없음

영양 보충제

: 미생물 독소, 잔류 농약, 기타 독소 물질, 오염물질 또는 잔류 동물용의약품은 각 사례에 대해 국가보건부 규정에 명시된 제한 이하로 검출되어야 함.

기 (우유, 크림, 버터로 만든)

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

모조 기 (버터)

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

기 (버터)

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

허브차

: 특정 사항을 제외하고 미생물 독소, 잔류 농약, 오염물질 또는 건강에 유해한 수준의 기타 독성 화합물을 포함할 수 없음:

꿀

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

: 효모균과 곰팡이는 꿀의 경우 1g 당 10 미만이어야 함.

아이스크림

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

아이스크림(건조 및 분말 형태)

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

잼, 젤리, 마말레이드

: 미생물이 방출하는 독성 물질 및 건강에 유해한 양의 기타 독성 물질이 없어야 함.

마가린, 혼합지방, 지방스프레드, 혼합지방스프레드

: 미생물 독소 함량은 건강에 유해하지 않아야 함.

영아용 변성우유 및 영유아용 균일 조제 변성우유

: 건강에 유해할 수 있는 품질의 미생물이 방출하는 독성 물질을 함유하지 않음

유지

: 아플라톡신(Aflatoxin)은 유지의 경우 1kg 당 20마이크로그램을 넘지 않아야 함 (10 억분의 20 이하).

기타 우유

: 독성 물질, 미생물이 방출하는 독성 물질 및 건강에 유해한 양의 오염 물질이 없어야 함. 예: 잔류 농약, 항생물질, 아플라톡신 등

면류, 쌀국수(꾸어이짱), 밀국수, 쌀 베미첼리 및 녹두 베미첼리

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

: 식품 1g 당 100 이하의 곰팡이

향신료: 국수류, 쌀국수(꾸어이짱), 밀국수, 쌀 베미첼리 및 녹두 베미첼리용 (밀봉 및 일반용기 포장)

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

: 식품 1g 당 500 이하의 곰팡이

카오톱 및 죽 (죽)

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

: 식품 1g 당 100 이하의 곰팡이

브로스 및 농축 수프 큐브 (분말 및 건조 형태)

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

: 식품 1g 당 100 이하의 곰팡이

커리 및 커리 페이스트

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

: 식품 1g 당 100 이하의 곰팡이

소스

: 건강에 유해할 수 있는 양으로 미생물이 방출하는 독성 물질 없어야 함.

: 식품 1g 당 10 이하의 총 효모균과 곰팡이

차

: 미생물이 방출하는 독성 물질 및 건강에 유해한 양의 기타 독성 물질이 없어야 함.

: 효모균과 곰팡이 없어야 함.

체중조절용 식품

: 효모균과 곰팡이 없어야 함;

: 미생물이 방출하는 독성 물질 및 건강에 유해한 양의 기타 독성 물질이 없어야 함.

표

중금속 및 미생물을 포함한 오염물질 허용 한도

(이 부분의 내용들은 각 식품에 대한 규격에 들어있는 내용들 중 중금속 및 미생물에 관한 내용들을 연구자들이 발췌하여 정리한 것임)

식품분류	오염물질		허용 한도	비고
맥주	중금속 및 화학물질	비소	0.1ppm	
		납	0.2ppm	
		구리	1.5ppm	
		철(ferrous)	1.5ppm	
와인 및 스파클링 와인 (포도, 숙성 리큐어)	중금속 및 화학물질	비소	0.1ppm	
		납	0.2ppm	
		페로시안 화합물	발견되지 않아야 함	
증류주	중금속 및 화학물질	비소	0.1ppm	
		납	0.2ppm	
알칼리보전처리 달걀	중금속 및 화학물질	납	2mg/1kg	
음료(밀봉포장)	중금속 및 화학물질	비소	0.2mg/1kg	
		납	0.5mg/1kg	
		구리	5mg/1kg	
		아연	5mg/1kg	
		철(iron)	15mg/1kg	
		주석	250mg/1kg	
	미생물	대장균군	최확수법(MPN)에 의해 음료 100ml 당 2.2 이하의 대장균군이 발견되어야 함	
		대장균	대장균 없어야 함	
병원성미생물	병원성미생물은 국가 보건부 통지에 따름 참고: 병원균에 관한 식품 규정			
버터	중금속 및 화학물질	납	0.05mg/1kg	
	미생물	병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
치즈	미생물	병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
초콜릿	중금속 및 화학물질	비소	0.5mg/1kg	밀크 초콜릿 조각, 무가당 초콜릿, 혼합 초콜릿 & 속을 채운 초콜릿 제외

식품분류	오염물질		허용 한도	비고
			무가당 초콜릿, 혼합 초콜릿 & 속을 채운 초콜릿의 경우 1kg 당 1mg	
		구리	15mg/1kg	혼합 초콜릿과 속을 채운 초콜릿 제외
			혼합 초콜릿, 속을 채운 초콜릿 경우 1kg 당 20mg	
			무과당 초콜릿의 경우 1kg 당 30mg	
		납	No.2 초콜릿의 경우 1kg 당 1mg (무과당 초콜릿, 초콜릿, 커버추어 초콜릿, 스위트(플레인) 초콜릿, 밀크 초콜릿, 밀크 커버추어 초콜릿, 우유 함량이 높은 밀크 초콜릿, 탈지 우유 초콜릿, 탈지 우유 커버추어 초콜릿, 크림 초콜릿, 초콜릿 베미첼리, 초콜릿 조각, 밀크 초콜릿 베미첼리 & 밀크 초콜릿 조각)	
	미생물	미생물	미생물 없어야 함	
신선 액상우유 및 플레인 액상우유	미생물	병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	

식품분류	오염물질		허용 한도	비고
		대장균	0.1ml	
		세균	저온 살균한 우유의 세균수는 제조 공장에서 1ml 당 10,000 이하, 제조 이후 라벨에 표시된 유통 기간까지 50,000 이하로 검출되어야 함	
		대장균군	대장균군은 제조 공장에서 저온 살균된 우유 1ml 에서 10 이하로 검출되어야 함	
		세균	멸균우유와 U.H.T 우유 1 ml에서 세균이 검출되면 안 됨	
분유	미생물	병원성미생물	병원성미생물은 국가 보건부 통지에 따른다 참고: 병원균에 관한 식품 규정	
		대장균	분유 0.1g에서 검출되면 안 됨	
		세균	세균은 분유의 1g 당 50,000 이상 검출되면 안 됨	
연유	미생물	병원성미생물	병원성미생물은 국가 보건부 통지에 따름 참고: 병원균에 관한 식품 규정	
		대장균군	대장균군은 가당 연유의 0.1g에서 검출되면 안 됨	
		세균	세균은 가당 연유 1g 당 10,000 이상 검출되면 안 됨 세균은 무당 연유 0.1ml에서 검출되면 안 됨.	
크림	미생물	대장균	식품 0.01g에 대장균이 없어야 함	
		병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
크림(건조)	미생물	세균	세균은 식품 1g 당 100,000 이상 검출되면 안 됨	
		병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
혼합크림	미생물	대장균	식품 0.01g에 대장균이 없어야 함	
		병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
혼합크림(건조)	미생물	세균	세균은 식품 1g 당 100,000 이상 검출되면 안 됨	
		병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
모조크림	미생물	대장균	식품 0.01 g에 대장균이 없어야 함	
		병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
모조크림(건조)	미생물	세균	세균은 식품 1g 당 100,000 이상 검출되면 안 됨	

식품분류	오염물질		허용 한도	비고
		병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
음용수	중금속 및 화학물질	비소	0.05mg/1L	
		바륨	1mg/1L	
		카드뮴	0.005mg/1L	
		염화물	250mg/1L	
		크롬	0.05mg/1L	
		구리	1.0mg/1L	
		철(iron)	0.3mg/1L	
		납	0.05mg/1L	
		망간	0.05/1L	
		수은	0.002mg/1L	
		질산염	4.0/1L	
		페놀	0.001mg/1L	
		Silinium	0.01mg/1L	
		은	0.05mg/1L	
		황산염	250.0mg/1L	
		아연	5.0mg/1L	
		불소	0.7mg/1L	
		알루미늄	0.2mg/1L	
		ABS (알킬벤젠설포산염)	0.2mg/1L	
	시안화물	0.1mg/1L		
	미생물	대장균군	최확수법(MPN)에 의해 검출된 대장균군은 음용수 100ml 당 2.2 미만이여야 함	
		대장균	검출되면 안 됨	
		병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
식염	중금속 및 화학물질	요오드	1kg 당 20mg 이상 - 40mg 이하	
전해질 음료	중금속 및 화학물질	비소	0.2ppm	
		납	0.3ppm	
		구리	5ppm	
		아연	5ppm	
		철(iron)	15ppm	
		주석	250ppm	
		중탄산염	793mg	
		구연산염	819mg	

식품분류	오염물질		허용 한도	비고
	미생물	대장균군	최확수법(MPN)에 의해 검출된 대장균군은 전해질 음료의 100ml 당 2.2 미만이어야 함	
		대장균	대장균은 검출되면 안 됨	
		병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
발효 우유	미생물	세균	10,000,000 마리 이상	
		병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
		대장균군	최확수법(MPN)에 의해 검출된 대장균군은 발효 우유 1g 당 3 미만이어야 함	
향첨가 우유 (액상)	미생물	병원성미생물	병원성미생물은 국가 보건부 통지에 따름 참고: 병원균에 관한 식품 규정	
		대장균	대장균은 0.1ml에서 검출되면 안 됨	
		세균	저온 살균한 향첨가 우유의 세균 수는 제조 공장에서 1ml 당 10,000 이하, 제조 이후 라벨에 표시된 유통 기간까지 50,000 이하로 검출되어야 함	
		대장균군	대장균군은 제조 공장에서 저온 살균한 향첨가 우유 1ml에서 10 이하로 검출되어야 함	
		세균	제조 공장에서 저온 살균한 향첨가 우유 1ml에서 100 이상 검출되면 안 됨	
향첨가 우유(분말)	미생물	병원성미생물	병원성미생물은 국가 보건부 통지에 따름 참고: 병원균에 관한 식품 규정	
		대장균	대장균은 향첨가 분유 0.1g에서 검출되면 안 됨	
		세균	세균은 향첨가 분유 1g에서 100,000 이상 검출되면 안 됨	
영아용 식품 및	미생물	대장균	대장균은 영아용 식품 및	

식품분류	오염물질		허용 한도	비고
영유아용 균일 조제식		세균	영유아용 균일 조제식 0.1g 또는 0.1ml에서 검출되면 안 됨	
			박테리아는 영아용 식품 및 영유아용 균일 조제식 0.1g 또는 0.1ml에서 검출되면 안 됨	
			UHT 공정을 거친 영아용 식품 및 영유아용 균일 조제식 0.1ml에서 세균이 검출되면 안 됨	
			세균은 건조 형식의 영아용 식품 및 영유아용 균일 조제식 1g에서 10,000을 초과하면 안 됨	
			그 외 공정 과정을 거친 영아용 식품 및 영유아용 균일 조제식의 경우 식약청 승인을 받아야 함	
영아용 식품	중금속 및 화학물질	염화물	55mg 이상 150mg 이하	
		인	25mg이상, 칼슘 비율: 인은 1.2이상 2.0 이하여야 함	
		마그네슘	6mg 이상	
		철(iron)	0.15mg 이상 3.0mg 이하	
		요오드	5 μ g 이상 75 μ g 이하	
		구리	60 μ g 이상	
		아연	0.5mg 이상	
		망간	5 μ g 이상	
영유아용 균일 조제식	중금속 및 화학물질	염화물	55mg 이상	
		인	60mg 이상	칼슘 대비 인의 비율은 1.0 이상 2.0 이하여야 함
		마그네슘	6mg이상	
		철(iron)	1mg이상 2mg 이하	
		요오드	5 μ g 이상	
		아연	0.5mg 이상	
식품 (밀폐 밀봉)	미생물	병원성미생물	병원성미생물은 국가 보건부 통지에 따름	

식품분류	오염물질	허용 한도	비고	
		참고: 병원균에 관한	식품 규정	
식품 (금속 용기 밀폐 밀봉)	중금속 및 화학물질	주석	250mg/1kg	
		아연	100mg/1kg	
		구리	20mg/1kg	
		납	1mg/1kg	식약청의 승인을 받은 고품질 천연 납 성분이 함유된 식품 제외
		비소	2mg/1kg	
		수은	해산물의 경우 0.5mg/1kg을 초과하지 않고, 그 외 식품의 경우 0.02mg/1kg를 초과하지 않아야 함	
식품 (비금속 용기 밀폐 밀봉)	중금속 및 화학물질	납	1mg/1kg	식약청의 승인을 받은 고품질 천연 납 성분이 함유된 식품 제외
		비소	2mg/1kg	
		수은	해산물의 경우 0.5mg/1kg을 초과하지 않고, 그 외 식품의 경우 0.02mg/1kg를 초과하지 않아야 함	
식품 (밀봉)				
대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 시즈닝	중금속 및 화학물질	납	1mg/1kg	
		구리	20mg/1kg	
		비소	2mg/1kg	
		요오드	(1) 생산 과정에서 요오드를 첨가한 대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 시즈닝 1L 당 2mg	

식품분류	오염물질		허용 한도	비고
			<p>이상 3mg 이하 (2) 식약청의 승인에 따라 식용 요오드화 소금을 재료로 사용한 대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 시즈닝의 경우 식약청의 승인을 받아야하며, 이러한 소금은 보건부 통지에 따른 표준을 준수하여야 함 참고: 식용소금*</p>	
		<p>3-MCPD 또는 3-Chloro-1</p>	<p>대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 시즈닝의 2-프로판디올은 다음과 같음 (1) 건조물질이 40% 이하인 대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 시즈닝은 1kg 당 0.4mg 이하 (2) 건조물질이 40%를 초과한 대두단백질 발효 및 가수분해로 만든 시즈닝은 1kg 당 1mg 이하; 단, 3-MCPD 값은 (1)의 건조 물질 비율에 따라 계산</p>	

식품분류	오염물질		허용 한도	비고
	미생물	병원성미생물	병원성미생물은 국가 보건부 통지에 따름 참고: 병원균에 관한 식품 규정	
영양보충제	미생물	병원성 세균	병원성 세균은 식품위원회의 승인에 따른 식약청의 제한 이하에서 검출되어야 함	
		대장균	최확수법에 의해 대장균은 식품 1g당 3 이하로 검출되어야 함	
기 (우유, 크림, 버터로 만든)	미생물	병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
모조 기 (버터)	미생물	병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
기(버터)	미생물	병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
허브차	중금속 및 화학물질	비소	0.2mg/1kg	
		카드뮴	0.3mg/0kg	
		납	0.5mg/1kg	
		구리	0.5mg/1kg	
		아연	5mg/1kg	
		철(iron)	15mg/1kg	
		주석	250mg/1kg	
	미생물	병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
꿀	중금속 및 화학물질	비소	0.2mg/kg	
		납	0.5mg/kg	
	미생물	병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
식용 얼음	중금속 및 화학물질	비소	0.05ppm	
		바륨	1.0ppm	
		카드뮴	0.01ppm	
		염화물	250.0ppm	
		크롬	0.005mg/깨끗한 물 1L	
		구리	1.0ppm	
		철(iron)	0.3mg/깨끗한 물 1L	
		납	0.05mg/깨끗한 물 1L	
		알루미늄	0.2mg/깨끗한 물 1L	
		알킬벤젠설포산염	0.2mg/깨끗한 물 1L	

식품분류	오염물질		허용 한도	비고
		시안화물	0.1mg/깨끗한 물 1L	
		망간	0.05ppm	
		수은	0.002ppm	
		질산염	4.0ppm	
		페놀	0.001ppm	
		Silinium	0.01ppm	
		은	0.05ppm	
		황산염	250.0ppm	
		아연	5.0ppm	
		불소	1.5ppm	
		염소 잔류물	0.5ppm	
	미생물	대장균군	깨끗한 물 100ml 당 대장균군 수(최확수법(MPN)에 의해 검출)는 2.2 미만이어야 함	
		대장균	대장균 없어야 함	
병원성미생물		병원성미생물 없어야 함		
아이스크림	미생물	세균	식품 1g 내 총 세균수가 600,000 이하이어야 함	
		대장균	대장균은 식품 0.01g에서 검출되면 안 됨	
		병원성미생물	병원성미생물은 국가 보건부 통지에 따름 참고: 병원균에 관한 식품 규정	
아이스크림(건조 및 분말 형태)	미생물	세균	식품 1g 내 총 세균수가 600,000 이하이어야 함	
		병원성미생물	병원성미생물은 국가 보건부 통지에 따름 참고: 병원균에 관한 식품 규정	
잼, 젤리, 마말레이드	화학적요소	납	1mg/1kg 이하	
		주석	측정된 주석 250mg/1kg 이하	
	미생물	병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
		대장균군	대부분의 케이스는 최확수법에 의해 잼, 젤리, 마말레이드 1g 당 대장균 3개 미만으로 검출되어야 함	
마가린, 혼합지방,	화학적요소	납	0.1mg/1kg 이하	
		비소	0.1mg/1kg 이하	

식품분류	오염물질		허용 한도	비고
지방스프레드, 혼합지방스프 레드	미생물	병원성미생물	병원성미생물은 국가 보건부 통지에 따른다 참고: 병원균에 관한 식품 규정	
영아용 조제유 및 영유아용 균일 조제 조제유	미생물	질병을 일으키는 미생물은 없어야 함		
		대장균	영아용 조제유 및 영유아용 균일 조제 조제유의 0.1ml 에서 0.1g의 대장균이 검출되면 안 됨	
		세균	멸균과정을 거친 영아용 조제유 및 영유아용 균일 조제 조제유는 0.1ml에서 세균이 검출되면 안 됨	
			UHT 과정을 거친 영아용 조제유 및 영유아용 균일 조제 조제유는 0.1ml에서 세균이 검출되면 안 됨	
			영아용 조제유 및 영유아용 균일 조제 조제유 1g에서 10,000을 초과하지 않아야 함	
그 외 다른 과정을 거친 영아용 조제유 및 영유아용 균일 조제 조제유의 경우 세균 존재에 관하여 식약청의 승인을 받아야 함				
영아용 조제유	중금속 및 화학물질	염화물	55mg 이상 150mg 이하	
		인	25mg 이상, 칼슘 비율: 인은 1.2 이상 2.0 이하여야 함	
		마그네슘	6mg 이하	
		철(Iron)	0.15mg 이상 3.0mg 이하	
		요오드	5 μ g 이상 75 μ g 이하	
		구리	60 μ g 이상	
		아연	0.5mg 이상	
망간	5 μ g 이상			
영유아용 균일 조제 조제유	중금속 및 화학물질	염화물	55mg 이상	
		인	60mg 이상	
		철(Iron)	1mg 이상 2mg 이하	

식품분류	오염물질		허용 한도	비고
		요오드	5 μ g 이상	
		아연	0.5mg 이상	
유지	중금속 및 화학물질	철(Iron)	천연유지 와 혼합 유지의 경우 1kg 당 5.0mg 이하	
			가공유지의 경우 1kg 당 1.5mg 이하	
		구리	천연유지 및 혼합 유지의 경우 1kg 당 0.4mg 이하	
			가공유지의 경우 1kg 당 0.1mg 이하	
		납	0.1mg/1kg	
		비소	0.1mg/1kg	
기타 우유	미생물	병원성미생물	병원성미생물은 국가 보건부 통지에 따름 참고: 병원균에 관한 식품 규정	
		세균	저온 살균된 기타 우유 제품의 경우 세균은 제조 공장에서 1ml 당 10,000 이하, 제조 이후 라벨에 표시된 유통 기간까지 50,000 이하로 검출되어야 함	
			액상형 멸균된 기타 우유와 UHT 기차 우유 제품에 관하여 세균이 검출되면 안 됨	
		건조형태의 기타 우유 제품 1gm에서 100,000 이상 세균이 검출되면 안 됨		
대장균	제조공장에서 저온 살균된 기타 우유 1ml에서 10			
팜유	미생물	요오드	요오드 값 Wijs는 다음을 따름 (a) 팜미트의 팜유는 50-56 사이 (b) 팜미트의 팜유는 55 이상 (c) 팜미트의 팜스테아린는 48 미만	

식품분류	오염물질		허용 한도	비고
			요오드 값, 팜 알맹이의 팜 올레인과 팜스테아린을 제외한 13-23 사이의 Wijs 값은 식약청의 승인을 따라야 함	
		과산화수소	오일 1kg 당 10mg 당량의 과산화수소를 초과하면 안 됨	
국수류, 쌀국수(꾸어이 짬), 밀국수, 쌀 베미첼리 및 녹두 베밀첼리	미생물	병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
		대장균	최확수법으로 식품 1g 당 3개 미만의 대장균이 검출 되어야 함	
		세균	국수류, 쌀국수(꾸어이짬), 쌀 베미첼리 및 녹두 베밀첼리의 경우 1g 당 10,000 이하의 세균이 검출되어야 함	
향신료: 국수류, 쌀국수(꾸어이 짬), 밀국수, 쌀 베미첼리 및 녹두 베밀첼리 (밀 봉 및 일반용기 포장)	미생물	세균	식품 1g 당 500,000 이하의 세균	
		대장균	최확수법으로 식품 1g 당 3개 미만의 대장균이 검출 되어야 함	
		병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
카오똌 및 족(죽)	미생물	병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
		대장균	최확수법으로 식품 1g 당 3개 미만의 대장균이 검출 되어야 함	
브로스 및 농축 수프 큐브 (분말 및 건조된 형태)	미생물	병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
		대장균	최확수법으로 식품 1g 당 3개 미만의 대장균이 검출 되어야 함	
커리 및 커리 페이스트	미생물	병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
		대장균	최확수법으로 식품 1g 당 3개 미만의 대장균이 검출 되어야 함	
소스	미생물	세균	식품의 1g 당 10,000 이하의	

식품분류	오염물질		허용 한도	비고
			세균이 검출 되어야 함	
		대장균	최확수법으로 식품 1g 당 3개 미만의 대장균이 검출 되어야 함	
		병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
어린이용 영양 보충제	미생물	세균	다른 과정으로 제조된 영아 및 어린이용 액상 영양 보충제는 식약청의 규정 하에 일부 검출될 수 있음	
차	중금속 및 화학물질	비소	액상 즉석차음료 1kg 당 0.2mg 이하	
		납	액상 즉석차음료 1kg 당 0.5mg 이하	
		구리	액상 즉석차음료 1kg 당 5mg 이하	
		아연	액상 즉석차음료 1kg 당 5mg 이하	
		철(Iron)	액상 즉석차음료 1kg 당 15mg 이하	
		주석	액상 즉석차음료 1kg 당 250mg 이하	
		이산화황	액상 즉석차음료 1kg 당 10mg 이하	
	미생물	대장균군	최확수법(MPN)에 의해 즉석차음료 100ml 당 2.2 미만의 대장균군이 검출되어야 함	
		대장균	대장균은 검출되면 안 됨	
		병원성미생물	병원성미생물 없어야 함	
	발효식초 및 증류식초	중금속 및 화학물질	비소	식초 1kg 당 1mg 이하
납			식초 1kg 당 1mg 이하	
구리			식초 1kg 당 10mg 이하	
아연			식초 1kg 당 10mg 이하	
철(Iron)			식초 1kg 당 10mg 이하	
합성식초	중금속 및 화학물질	비소	식초 1kg 당 1mg 이하	
		납	식초 1kg 당 1mg	

식품분류	오염물질	허용 한도	비고
		이하	
	구리	식초 1kg 당 10mg 이하	
	아연	식초 1kg 당 10mg 이하	
	철(Iron)	식초 1kg 당 10mg 이하	
제충 조절용 식품	미생물	질병을 유발하는 미생물은 없어야함	

주요 수출대상국
식품첨가물 및 유해물질 번역본
태국 편

2019년 12월 인쇄

2019년 12월 발행

편저 중앙대학교 산학협력단

발행 한국농수산물유통공사

전라남도 나주시 문화로 227 한국농수산물유통공사

TEL: (061)931-0709 FAX: (061)931-0799

본 책자의 통계자료 및 분석내용에 관한 사항은
한국농수산물유통공사 식품기획부(061-931-0709)으로
문의하여 주시기 바랍니다.

동 자료는 식품산업통계정보시스템(www.aTFIS.or.kr)을 통해
다운받아 볼 수 있습니다.

【알림】

본지에 기재된 분석내용은 중앙대학교 산학협력단의 견해이며 농림축산식품부,
한국농수산물유통공사의 공식적 견해와는 상이할 수 있음을 알려드립니다.

이 책의 내용은 한국농수산물유통공사의 서면 동의가 있어야 사용할 수 있습니다. 또한, 무단으로 책의 내용이나 각종 자료를 복제 및 전제하거나 웹상에 수집 및 게시하는 행위, 판매 등의 상업적 이용을 금합니다.

2019 주요 수출대상국의
식품첨가물 및 유해물질 조사

원문



Regulation for Food Additives and Contaminants & Residues

-Thailand-

Regulation for Food Additives

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑
เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ให้มีความเหมาะสมตามความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารและเพิ่มประสิทธิภาพในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้มากยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๘) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกบัญชีหมายเลข ๑ และบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๙ และให้ใช้บัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้แทน

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๙

ข้อ ๓ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารซึ่งผลิตภัณฑอาหารที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารแตกต่างจากบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้ อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับให้ปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) อาหารที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารซึ่งข้อกำหนดการใช้ได้รับการรับรองค่ากำหนดในปี พ.ศ. ๒๕๕๙ ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้ จะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปีนับจากวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๙ มีผลใช้บังคับ

(๒) อาหารที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารซึ่งข้อกำหนดการใช้ได้รับการรับรองค่ากำหนดในปี พ.ศ. ๒๕๖๑ ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้ จะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

ACESULFAME POTASSIUM (แอสซึลเฟมโพแทสเซียม)

INS: 950

ชื่ออื่น: Acesulfame K

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	350	188,TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	2000	188	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	1000	188	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	1000	188	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	350	188	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	350	188	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	188	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	350	188	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	800	188	2559
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	500	188	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	500	188	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	200	188	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	350	188	2559
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 สำหรับหั่นในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	200	144,188	2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่น ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	350	188	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่น นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	188	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่น นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	350	188	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหั่น ดอง	1000	188	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก	350	97,188,XS141	2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	350	97,188	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	188,XS86	2559

ACESULFAME POTASSIUM (แอสซึลเฟมโพแทสเซียม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	500	188,TH2	2559
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	นูกัดและมาร์ชชีแพน	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, XS190,XS191, XS292,XS311, XS312,XS315	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	144,188	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	200	144,188	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	350	188	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	1000	159,188	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม	188	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	2000	188	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	2000	188	2559
12.4	มัสดาร์ต	350	188	2559
12.5	ซูป	110	188,XS117	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	188	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	350	188	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	500	188	2559

ACESULFAME POTASSIUM (แอสซัลเฟมโพแทสเซียม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	350	188	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	350	188	2559

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอสिटิก)

INS: 260 ชื่ออื่น: Acetic acid; Ethanoic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	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
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262,263	2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	262,263	2559
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 ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	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 ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	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
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 ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
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

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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 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

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
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (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 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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	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
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	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซิติกและกรดไขมัน)

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	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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	239,268	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

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซิทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

INS: 1422

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว,
สารให้ความข้นเหนียว

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

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิลเทคโตสตาร์ชอะดิเพต)

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	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	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	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขมนหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขมนหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีแค้นึง	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 ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอสีทิลเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	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	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	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอสีทีเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	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) 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

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอสีทีเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1414

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	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอสีทีเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง 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

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอสีทีเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

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	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	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำตาลหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิลเลเทตไดสตาร์ชฟอสเฟต)

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

ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิลเลเทตออกซิไดซ์ดิสตาร์ช)

INS: 1451

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว,
สารให้ความข้นเหนียว

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

ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิลเลเทออกซิไดซ์ด์สตาร์ช)

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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับยททะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับยททะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับยททะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับยททะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับยททะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับยททะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	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
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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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	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	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACID-TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

INS: 1401

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว,
สารให้ความข้นเหนียว

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

ACID-TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	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	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
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง	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 ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACID TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ 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
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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

ACID TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

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	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

AGAR (อะการ์)

INS: 406 ชื่ออื่น: Agar-agar; Gelose; Japan agar;
Bengal Isinglass; Ceylon Isinglass;
Chinese Isinglass; Japanese
Isinglass; Laylor Carang หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา,
อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว,
สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้
ความข้นเหนียว

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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559

AGAR (อะการ์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.2	ครีมสเตอร์ไรส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปปิ้งครีม 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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	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

AGAR (อะการ์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	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 ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่นิ่ง	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AGAR (อะการ์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ 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

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
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559

ALGINIC ACID (กรดแอลจีนิค)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลส์ 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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALGINIC ACID (กรดแอลจิินิก)

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
08.2	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 ซุปแป็งแช่เยือกแข็ง	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใส้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALGINIC ACID (กรดแอลจิินิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา 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

ALITAME (แอลิแทม)

INS: 956

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	40	TH1	2559
01.7	นมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100		2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	300		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติบ	300	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	XS87,TH2	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559

ALITAME (แอลิแทม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม	300		2559
11.4	และซอสหวาน น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	200	159	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	40	XS117	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	300		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
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	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	โพเรซชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ที่รีเทดสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ที่เรดสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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 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

ALLURA RED AC (แอลลुरา เรด เอซี)

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

หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559

ALLURA RED AC (แอลลुरา เรด เอซี)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสซีส	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	300		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด 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 สำหรับทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	300		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	200	92	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติบ	300	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	300		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	300		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์สหวาน	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
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	300	95	2559

ALLURA RED AC (แอลลुरา เรด เอซี)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	250		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	300	382	2561
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300		2559
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	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	300		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซूप	300	337	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300		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	300	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

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
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2	แป้งและสตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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

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

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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
14.2.1	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

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

INS: 1100(iv)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง	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 ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	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
06.8	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
14.2.1	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

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
15.0	ขนมขบเคี้ยว	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
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS*

(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์มอฟิลัส*)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ด	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

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS*

(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*)

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

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

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

INS: 1100(v)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

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

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	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
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

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

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

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

INS: 1100(iii)

ชื่ออื่น: Glycogenase

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 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 ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์หั่นชิ้นหรือตัดแต่ง 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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	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

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 สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมันน้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	520	6,245,296,XS66	2561
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	300	6,247	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รชหวาน	100	6,246	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	100	6,244,246	2559
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	40	6,246,248	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	40	6,246,249	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	200	6,250	2559

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

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

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม 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
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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจีเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสต้า ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสต้า 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
09.2.1	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 แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำตาล แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรักษาและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มีสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM ALGinate (แอมโมเนียมแอลจีเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องต้มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

INS: 503(i)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องต้มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องต้ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูบอาหารเพื่อทอด	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	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

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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	239,248	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	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

INS: 510

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

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

AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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

AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรวมและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

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

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

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	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
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	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
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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	239,248	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	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

INS: 527

ชื่ออื่น: Ammonia solution; Strong
ammonia solution; Aqueous
ammonia

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	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	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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	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

AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

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

AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID (เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาติก)

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	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	10000		2559

ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีบิกซิน)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	20	8,52	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	10	8,TH13	2561
02.2.1	เนย	20	8	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10	8	2561

ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีนอร์บิกซิน)

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	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	10	52,185	2561

ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (สารสกัดเมิลีตค้ำแสดที่มีนอร์บิกซิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	25	185	2561
01.6.2	เนยแข็งป่ม	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	ไอศกรีมหวานเย็น	10	185	2561

ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก)

INS: 300

ชื่ออื่น: Vitamin C, L-Ascorbic acid,
Ascorbic acidหน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิด
ออกซิเดชัน, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง,
สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	500	262	2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	110	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล 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 สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคเนนนิ่ง	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 ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	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	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
09.1.2	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
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	267,333	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	500	242	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
14.1.2.2	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

ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก)

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

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเทอร์)

INS: 304	Ascorbyl palmitate (แอสคอร์บิลแพลมิเทต) 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
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	80	10,15	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	500	10,15	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	80	10,15	2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	500	10,15,112	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	500	2,10,15	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดริสไมล์แคปต์ และกี้	500	10,15,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	500	10,15	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	500	10,15	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	500	10,15	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	500	10,15	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	80	10,15	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	80	10,15	2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	500	10,15,375,XS86, XS105,XS141, XS309R	2561
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	200	10,15	2559

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเทอร์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	200	10,15	2559
12.2	สมุนไพรร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	500	10,15	2559
12.4	มีสตาร์ด	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	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200	10,15	2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	10	15,72,187	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	50	15,72,187,315	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	10	10,15,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	100	10,15	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	500	10,15	2559
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)

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	350	191,TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	6000	191	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	1000	191	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	2000	191	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	1000	191	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	1000	191	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	191	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	191	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	191	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000	191	2559
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	2000	191	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	2000	191	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	300	144,191	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	1000	191	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	191	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	2000	191	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้สด 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
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	1000	191	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	1000	191	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	300	144,191	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	1000	191	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	191	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	191	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอก	2500	191	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	1000	191	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้คั่ว	2000	97,191,XS141	2559

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.2	โกโก้ไซรป์	1000	191	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุเติม	3000	191,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	3000	37,191,TH2	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	3000	191	2559
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	3000	148	2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	3000	148,XS309R	2561
05.2.3	นูกัตและมาร์ชชีแพน	3000	191	2559
05.3	หมากฝรั่ง	10000	191	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	1000	191	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	1000	191	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	1000	191	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	4000	191	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	1700	165,191	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	300	144,191,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS190,XS191, XS292,XS311, XS312,XS315	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	300	144,191	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	300	144,191	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	191	2559
11.4	น้ำตาลและไซรป์ชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	3000	159,191	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม	191	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	2000	191	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	3000	191	2559
12.4	มัสตาร์ด	350	191	2559
12.5	ซूप	1200	188,XS117	2559

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
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	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	600	191	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	500	191	2559

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอสซัลเฟม)

INS: 962

ชื่ออื่น: Aspartame-acesulfame

หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	350	113,TH1	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	350	113	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	350	113	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	350	113	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	350	113	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	350	113	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	200	113	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	350	113	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	113	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	1000	77,113	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	113	2559

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอสซึลเฟม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	200	113	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
14.2.7	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		2559

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	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	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	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	300		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559

AZORUBINE (เอโซรูบิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด 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 สำหรับย่อยเล ดอง	500		2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	50		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300		2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	50		2559
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 แคนนิง	500		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	500	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	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

AZORUBINE (เอโซรูบิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	50	127	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

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 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 นูกัดและมาร์ชชีแพน	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
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	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่มนม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	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

BEET RED (สีแดงหัวบีต)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
14.2.1	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

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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับ ใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	1000	13	2559
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 สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	2000	13	2559

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	13	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	3000	13	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	1000	13	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	500	13	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติบ	1500	13,XS86	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	1500	13	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	1000	13,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1500	13	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	1500	13	2559
06.4.1.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด	1000	13	2559
06.4.2.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง	1000	13	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	1000	13	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	1000	13	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	500	13	2559
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่าน การทำแห้ง	1000	3,13	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	1000	3,13	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	1000	13,82	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	2000	13,120	2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	2500	13	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	500	13	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	1000	13	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	2000	13	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500	13	2559

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.4	มัสดาร์ต	1000	13	2559
12.5	ซูป	500	13,338,339, TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	13	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	1500	13	2559
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	13,91,122	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	200	13,91, 122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	200	13,91,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	200	13,91, 122,127	2559
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		2559

BLEACHED STARCH (ปลีเซตสตาร์ช)

INS: 1403 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	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง	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 ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ 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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรวมและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

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 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

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	150	52	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งป่ม	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	100		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	200		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	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 สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	500		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	200		2559

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนด์ บลู เอฟซีเอฟ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สำหรับรายละเอียด นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	100	92	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับรายละเอียด ดอก	100	92	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชิแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	200		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	150		2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	100		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	200		2559
08.0	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	100	4,16,XS88,XS89, XS96,XS97,XS98	2559
09.1.1	ปลาสด	300	4,16,50	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	500	4,16,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	500	95,XS36, XS92, XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	500	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	100	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	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		2559

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนด์ บลู เอฟซีเอฟ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	500		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100		2559
12.4	มัสดาร์ต	100		2559
12.5	ซूप	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100		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	เครื่องตีแป้งกลั่นรส	100	127	2559
14.2.2	ไซเคอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องตีแป้งแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	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	เครื่องตีที่มีมันเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องตี	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

BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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	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
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	ไซท์ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไซท์เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
14.2.1	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

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	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	100	15,196	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมีลค์แพต และกี	175	15,133,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130	2559

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิลเฮกซไฮดรอกซีแอนนิโซล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200	15,195	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200	15,76,196	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	200	15,130,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	400	130	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	200	15,130	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	200	15,196	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น 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 ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	200	15,180,XS166	2561
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	15,196,XS311	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	15,180	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	200	15,180	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.5	ซูป	200	15,130	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130	2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	400	15,196	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิลเฮกซไฮดรอกซีแอนนิโซล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิลเฮกซไฮดรอกซีโทลูอิน)

INS: 321

ชื่ออื่น: BHT

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100	15,195	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	200	15,196	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมีลค์แพต และกี้	75	15,133,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100	15,195	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200	15,76,196	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	200	15,197	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชิแพน	200	15,130,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	400	130	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	200	15,130	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	100	15,196	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว 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

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิลเฮกซะไฮดรอกซีโทลูอีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแข็ง แช่เยือกแข็ง	200	15,180,XS166	2561
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	15,196,XS311	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	15,180	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	200	15,180	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.5	ซูป	200	15,130,340	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100	15,130	2559
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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่มนม	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	โพเรสเซชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวยเตี๋ยว 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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559

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

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	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'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอินซิเนต)

INS: 633 ชื่ออื่น: Calcium inosinate; Calcium inosine-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	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 บรรจุหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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
14.2.1	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 หน้าที: 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

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง 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

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

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันฝรั่ง	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
14.2.1	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 ACETATE (แคลเซียมแอสซีเตต)

INS: 263

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและแช่เย็น ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและแช่เย็น ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและแช่เย็น ที่ผ่านกรรมวิธีแช่เย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและแช่เย็น ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและแช่เย็น ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและแช่เย็น ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสต้า 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

CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอซีเตต)

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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
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

CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอซีเตต)

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

CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

INS: 404 ชื่ออื่น: Calcium salt of alginic acid
หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำลาย หรือช่วยพา, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, 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
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ALGinate (แคลเซียมแอลจีเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับย่อยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่อยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		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	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	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 คั้น	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

CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
14.2.1	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 ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

INS: 302 ชื่ออื่น: Calcium ascorbate dihydrate

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

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

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	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

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

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
09.1.2	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
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	50	70,72,315	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	200	239,317	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	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 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	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลส์ 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	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	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 (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	4,16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	4,16,281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

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

INS: 509

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารทำให้คงตัว, 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
01.4.1	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) 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
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ดที่แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,323,324	2559
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 ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	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 ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
08.1.1	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	2559

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	58	2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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 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

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

INS: 623

ชื่ออื่น: Calcium glutamate;

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

Monocalcium di-L-glutamate

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ประกอบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

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 แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
14.2.1	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

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

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

CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

INS: 578 ชื่ออื่น: Calcium di-D-gluconate monohydrate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

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
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

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	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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	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	เปียร์และเครื่องดื่มอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

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

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

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

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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.4	ผัก สหาย่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหาย่ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหาย่ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหาย่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 แคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มีสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	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	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดัดตั้งกลั่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดัดมอลต์	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	เครื่องดัดแอลกอฮอล์ที่แต่งกลั่นรส	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, สารให้ความข้นเหนียว
----------	--	---

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดัดที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดัด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเตต)

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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	10000	58	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	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
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	266,267	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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	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

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมมอลต์	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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM MALATE, DL- (ดีแอล-แคลเซียมมาเลต)

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 ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทำหรือป้าย	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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเตี๋ย 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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM MALATE, DL- (ดีแอล-แคลเซียมมาเลต)

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	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

INS: 529 ชื่ออื่น: Lime หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

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

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 คanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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	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 PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

INS: 282

ชื่ออื่น: Calcium propanoate

หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1, TH4	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

CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	3000	70	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		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
08.2	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

CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	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
14.2.1	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 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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป	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

CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรอสฟง	15000	56	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
14.2.1	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, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ,
สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
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 ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	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
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

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

CANDELILLA WAX (แคนเดลิลาแว็กซ์)

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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	79	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	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
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 CAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

INS: 150a

ชื่ออื่น: Class I: Plain caramel

หน้าที่: ซี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย 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

CAMEL I - PLAIN CAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

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
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	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
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันฝรั่ง	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
14.2.1	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

CAMEL I - PLAIN CAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

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

CAMEL II - SULFITE CAMEL (คาราเมลกลุ่ม 2 - คาราเมลซัลไฟต์)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	2000	52,400	2561

CAMEL III - AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 - แอมโมเนียคาราเมล)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	500	52	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	500		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2500		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	2500		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	7500	201	2559
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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	250		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	100		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	250		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	100		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	3750	182	2559

CAMEL III - AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	3750		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	25000	76	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	250		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	25000		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	25000		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	25000		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	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	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	25000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	50000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	25000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	25000	189	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	15000		2561
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	25000		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	25000		2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	750		2559
06.8.8	ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็น ส่วนประกอบหลัก	10000		2559
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,XS190, XS191,XS292, XS311,XS312, XS315	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	15000	95	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	250	50	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	10000	4	2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	10000	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	25000	100	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	30000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	500	78	2559
12.4	มัสดาร์ด	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
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 ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	5000	7,127,160	2559

CAMEL III - AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมอลต์	25000		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500		2559
14.2.3.3	ไวน์องุ่นชนิดฟอรัตีไฟด์ 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	เครื่องตีแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	25000		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	5000		2559

CAMEL IV - SULFITE AMMONIA CAMEL (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	เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	500	52	2559
01.2.1	ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมักชนิดที่ไม่มี การปรุงแต่ง	75	12	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องตี	500		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2500		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	2500		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	25000	201	2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	25000	201	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	25000		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	25000	72	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	25000	201	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	250	214	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	3750		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	3750		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	750		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	250		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	3750		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ดชนิดแปรรูป	25000	92	2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	25000		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	25000	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	25000	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	25000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	50000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	25000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1250		2559
06.4.2	พาสตา กว๊ายเตี่ยว 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	ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็น ส่วนประกอบหลัก	10000		2559
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, XS190,XS191, XS292,XS311, XS312,XS315	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	15000	95	2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	15000	95	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	10000	4	2559
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	10000		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	10000		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	600	213	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	5000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	25000		2559
12.4	มันสตาร์ด	25000		2559
12.5	ซूप	12500	212	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	15000		2559
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	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	25000		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500		2559
14.2.3.3	ไวน์องุ่นชนิดพอร์ตไฟด์ 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* (เอนไซม์คาร์โบไฮเดรสจากเชื้อบациลลัสไลเคนิฟอร์มิส)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่มนม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 ที่ผ่านกรรมวิธีแคเน็ง	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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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

CARBOHIDRASE FROM *BACILLUS LICHENIFORMIS* (เอนไซม์คาร์โบไฮเดรสจากเชื้อบациลลัสไลเคนิฟอร์มิส)

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 แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรวมและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
14.2.1	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

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

INS: 290

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, สารกันเสีย, ก๊าซที่ใช้ขั้บตัน

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	59	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59,278	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	59,211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

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
14.1.1.2	น้ำบริโภคและน้ำโซดา	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
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) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	59,160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม	60	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARMINES (คาร์มีน)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมนเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	112	52	2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	125		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3,178	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมนเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	500	178	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	500	178	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559

CARMINES (คาร์มิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (กก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150		2559
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	500	4,16	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	200		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	500	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300		2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	500	4,16	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	500	178	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	200	92	2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	300		2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	500	178	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	200		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	100	153,178	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	150		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	500		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		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	500	4,16	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	100	4,16,117	2559

CARMINES (คาร์มีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	500	16,XS96,XS97	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก โดยไม่ใช้ความร้อน	200	118	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	100		2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการ หมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	100		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	100	XS88,XS89, XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	500	16	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	500	16	2559
09.1.1	พลาสติก	300	4,16,50	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	500	4,16,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	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	500		2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก	250		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,XS311	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	500	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	500	16	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	16	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559

CARMINES (คาร์มีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มันตาร์ด	300		2559
12.5	ซूप	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	500		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	เครื่องตีแป้งกลีนิรส	100	127,178	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมอลต์	100		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องตีแอลกอฮอล์ที่แต่งกลีนิรส	200	178	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธรรมชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลีนิรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็น ส่วนประกอบหลัก	200	178	2559

CARNAUBA WAX (คาร์เนอบาแว็กซ์)

INS: 903

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น
ก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือ
ช่วยพา, สารเคลือบผิว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	400		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	400		2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	400	79	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	3,XS87	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	5000	3	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	3,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1200	3	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	4000		2559

CARNAUBA WAX (คาร์เนบาแวกซ์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 จากรัฐชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	127,108	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	200	3	2559

CAROB BEAN GUM (คารอบบินกัม)

INS: 410 ชื่ออื่น: Locust bean gum หน้าที: 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
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CAROB BEAN GUM (คารอบปินกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาบทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาบทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาบทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง 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

CAROB BEAN GUM (คารอบปินกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มีสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
13.1.1	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
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

CAROB BEAN GUM (คารออบปีนกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมมอลต์	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 β -carotene; Carotenes- หน้าที่: สี
natural; CI Food Orange 5,
Mixed carotenes; CI (1975) No.
75130; CI (1975) No. 40800
(β -Carotene)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1000	52,401	2561
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	1000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	20		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	1000		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	600		2559
01.6.2.1	เนยแข็งป่มรวมทั้งเปลือก	600		2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งป่ม	1000		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	1000		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	1000		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	1000	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	1000		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	1000		2559
02.2.1	เนย	600		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	1000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000		2559

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (บีตา-แคโรทีนจากผัก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	1000		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	1000		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	1000		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	1320		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	200		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	92	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	1000		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน	500	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	500		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	20000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	400		2559
06.4.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	1000	211	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว 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

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (บีตา-แคโรทีนจากผัก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ปลาสด	100	4,16,50	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแช่แข็ง	100	304	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	1000	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	1000	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก	1000		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	1000	16	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	1000	XS311	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	1000	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	1000	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	1000		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	1000	16	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	500		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	1000	4	2559
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	1000		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	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

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (บีตา-แคโรทีนจากผัก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	600		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	600		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	600		2559
14.1.4	เครื่องดัดแปลงกลิ่นรส	2000	127	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดัดแปลงรส	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	เครื่องดัดแปลงแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	600		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธรรมชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	20000	3	2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็น ส่วนประกอบหลัก	100		2559

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-แคโรทีนจากราบลาคีสเลีย 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
01.1.4	เครื่องดัดแปลงที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	150	52,402	2561
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดัดแปลง	100		2559

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	20		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	100	209	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	100		2559
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	232	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	25		2559
02.2.1	เนย	25	146,291	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	35		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	200		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	500		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับหั่นและ นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	500	4,16	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและ นัทและเมล็ด ที่แห้ง	1000		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	50		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและ ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	50		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและ นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	50		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและ นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	50	92	2559

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอก	50		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	100	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	100		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	153	2561
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	150		2559
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	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	หมั่นโถว ซาลาเปา	100	216	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	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 หรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	20	16	2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการ หมักดอง 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, XS166, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, XS315	2561

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	100	95	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	100	95	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	1000	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	50	217	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสดาร์ต	300		2559
12.5	ซูป	300	341	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	500		2559
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, สารให้ ความข้นเหนียว
----------	---	---

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

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	รหัสของหมวด อาหาร
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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.1	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป	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 ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	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	2559
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

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
13.1.1	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 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

CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

INS: 427

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว,
สารเพิ่มความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใส่เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

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 แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CASTOR OIL (น้ำมันละหุ่ง)

INS: 1503 ชื่ออื่น: Ricinus oil

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยทำละลาย
หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	350	XS87	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	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	2559

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

หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใส่เติมใน เครื่องดื่มนม	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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย 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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	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 (กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์) ชื่ออื่น: Copper chlorophyll; Copper phaeophytin; CI Natural Green 3; C.I. (1975) No. 75810	หน้าที่: สี		
INS: 141(ii)	Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts (เกลือโพแทสเซียมหรือเกลือโซเดียมของกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลลิน) ชื่ออื่น: Sodium copper chlorophyllin; Potassium copper chlorophyllin; C.I. (1975) No. 75815	หน้าที่: สี		

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	52,190	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	50		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	15		2559
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	ไอศกรีมหวานเย็น	500		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100	62	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	100	62	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200		2559
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
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและนึ่งและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100	62	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและนึ่งและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	100	62,92	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหั่นและนึ่ง	100	62	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและนึ่ง ปรุงสุกหรือทอด	100	62	2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	6.4	62	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	6.4	62,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	700	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	700		2559
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	700		2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	100	XS309R	2561

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	100		2559
05.3	หมากฝรั่ง	700		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น 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 ปรุงสุก	30	62,95	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	40	95	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	XS311	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	40	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	40	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	200		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	75	95	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	500	95	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	300	2	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	64	62	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสดาร์ด	500		2559
12.5	ซูป	400	342	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100		2559
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

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก	350		2559

CITRIC ACID (กรดซิตริก)

INS: 330 ชื่ออื่น: 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid
 หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารคงสภาพของสี, สารช่วยจับอนุโมลโลหะ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (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	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
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แพต และกี้	ปริมาณที่เหมาะสม	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	15,277	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CITRIC ACID (กรดซิตริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.1.1	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262,264	2559
04.2.2.1	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	242,262, 264,265	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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	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	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	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
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	331,391, 392,XS36, XS95,XS190, XS191,XS312, XS315	2561

CITRIC ACID (กรดซิตริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	267	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	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	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CITRIC ACID (กรดซิตริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	3000	122	2559
14.1.2.2	น้ำผัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	3000	122,127	2559
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) 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

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
01.1.4	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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิตริกและกรดไขมัน)

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
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	100	277	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	100	322	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ประกอบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิตริกและกรดไขมัน)

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
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	392,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	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	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิตริกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1	อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก	9000	380,381	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) และเครื่องดื่มจากัญญาชาติชนิดต่างๆ 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

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงเคดโซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

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

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

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงค์โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาบทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาบทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาบทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงค์โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
14.2.1	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

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	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100	TH13,TH18	2561
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100	TH13,TH18	2561

CURCUMIN (เคอร์คูมิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10		2561
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	1000		2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	480		2559
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	480		2559
05.3	หมากฝรั่ง	480		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	50		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	480		2559
12.5	ซูป	50	99	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	480		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับย่อยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่อยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย 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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.4	มันตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	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

CYCLAMATES (กลุ่มซัยคลาเมต)

INS: 952(i)	Cyclamic acid (กรดซัยคลาไมก) 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,TH1	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	250	17	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	250	17	2559

CYCLAMATES (กลุ่มซัยคลาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	250	17	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	1000	17	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	250	17	2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	250	17,127	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	500	17,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	500	17,TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	17	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	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	น้ำตาลและไซรป์ชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	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	17,122	2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	400	17	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	400	17,122,127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	400	17,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	350	17,127,TH3	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	250	17	2559

CYCLODEXTRIN, ALPHA- (แอลฟา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

INS: 457

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย 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

CYCLODEXTRIN, ALPHA- (แอลฟา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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
14.2.1	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

CYCLODEXTRIN, BETA- (บีตา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

INS: 459	ชื่ออื่น: Beta-cyclodextrin; β CD; BCD; β -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
06.4.3	พาสตา กว๊ายเดี่ยว 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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLODEXTRIN, GAMMA- (แกมมา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย้ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	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
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLODEXTRIN, GAMMA- (แกมมา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

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

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

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว

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	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	นมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	นมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLOTETRAGLUOSE (ไซโคลเทตระกลูโคส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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	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
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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLOTETRAGLUCOSE (ไซโคลเทตระกลูโคส)

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	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

CYCLOTETRAGLUCOSE SYRUP (ไซโคลเทตระกลูโคสไซรัป)

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	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLOTETRAGLUOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย 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

CYCLOTETRAGLUPOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
14.2.1	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

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

INS: 1400

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, 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
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชข้าว)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กว๊ายเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป	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
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
09.2.4.3	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
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรีนจากสตาร์ชคั่ว)

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	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

(เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซิทลาร์ทาร์ทริกและกรดไขมัน)

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, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว
-----------	---	--

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	5000		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	6000		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	10000		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	10000		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	10000		2559

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

(เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	10000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	5000		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	2500		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	2500		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	2500		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	10000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	50000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	10000		2559
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
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	16000		2559
12.4	มัสดาร์ต	10000		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	10000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	5000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	5000		2559
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	1000		2561
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	5000		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	5000		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	10000		2559

DIMETHYL DICARBONATE (ไดเมทิล ไตคาร์บอเนต)

INS: 242 ชื่ออื่น: DMDC; Dimethyl pyrocarbonate หน้าที่: 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 ซัลโฟซัคซินเนต)INS: 480 ชื่ออื่น: DSS, docusate sodium หน้าที่: 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 (ไดโพแทสเซียม 5'-กัวโนเลต)INS: 628 ชื่ออื่น: Potassium guanylate;
Potassium 5'-guanylate;
Dipotassium 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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
14.2.1	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

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) และผลิตภัณฑ์ที่ใส่เติมในเครื่องดื่ม	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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		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	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	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

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (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 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5' ไอโนซิเนต)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5' ไอโนซิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับย่อยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับย่อยทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่อยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย 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	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 ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5' ไอโนซิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ท	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	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'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไนด์)

INS: 635

ชื่ออื่น: Sodium 5'-ribonucleotides;

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

Sodium ribonucleotides

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	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	ปริมาณที่เหมาะสม	29	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ท	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

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
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	201	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

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 ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไขปลาชนิดอื่นๆ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1412 ชื่ออื่น: -

หน้าที: 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
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและ นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและ ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและ นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและ นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	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
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุปแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	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
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

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
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72,150,284,292	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	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	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

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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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 หน้าที: สารทำให้คงตัว, สารทำให้เกิดเจล, อิมัลซิไฟเออร์

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

EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเตี๋ย 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

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มีสตาร์ด	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
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

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

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

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

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	คลอตเตตครีม (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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

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

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 สหรัยทะเล ดอก	30		2559
05.3	หมากฝรั่ง	50		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2559
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	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาบทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาบทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาบทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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

ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
14.2.1	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

ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซีเอทิลเซลลูโลส)

INS: 467 ชื่ออื่น: Ethyl hydroxyethyl cellulose; 2-hydroxyethyl ether of ethyl cellulose หน้าที: 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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและ ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและ เมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและ เมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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

ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซีเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ท	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
14.2.1	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 MATOL (เอทิลมอลตัล)

INS: 637

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	1000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1000		2561

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเตตระแอสีเตต)

INS: 385

Calcium disodium
ethylenediaminetetraacetate
(แคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเตตระ
แอสีเตต)ชื่ออื่น: Calcium disodium EDTA;
Calcium disodium edetateหน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารคงสภาพของสี,
สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมลโลหะ

INS: 386

Disodium
ethylenediaminetetraacetate
(ไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเตตระแอสีเตต)ชื่ออื่น: Disodium EDTA; Disodium
edetate; Disodium dihydrogen
ethylenediaminetetraacetateหน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารคงสภาพของสี,
สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	100	21	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	265	21	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	250	21	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	130	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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	100	21,110	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	800	21,64,297	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	250	21	2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	365	21	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	250	21	2559

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทิลีนไดแอมินเทตระแอสีเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	80	21	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	250	21	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	250	21	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	50	21,XS86	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	315	21	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	35	21,XS88, XS89,XS98	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	75	21,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	75	21,XS166	2561
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	50	21	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	250	21	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	340	21,310	2561
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	200	21,47	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	1000	21,96	2559
12.2	สมุนไพรร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	70	21	2559
12.4	มันสตาร์ด	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	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	25	21	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	25	21	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	25	21	2559

FAST GREEN FCF (พลาสติก กรีน เอฟซีเอฟ)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100	2	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	200		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	400		2559
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	100		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	300		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่น ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	200		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหั่น ดอง	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชแพน	100	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเตียว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	290	194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	100		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	100		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	100	3,4,16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	100	3,4,XS96,XS97	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	100	3,4	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	100		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	XS311	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100		2559

FAST GREEN FCF (ฟาสต์ กรีน เอฟซีเอฟ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	100	95	2559
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 (โพแทสเซียมเฟอร์โรไซยาไนด์)
 ชื่ออื่น: Yellow prussiate of potash, Hexacyanoferrate of potassium; Potassium hexacyanoferrate (II)
 หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

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

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

FERROCYANIDES (กลุ่มเฟอร์โรไซยาไนด์)

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 (เฟอรัสกลูโคเนต)

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

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 (เฟอรัสแล็กเตต)

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

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- หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด
1,2-Ethylene-dicarboxylic acid

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปิ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	700		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 (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,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง 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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มีสตาร์ด	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 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

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

INS: 418

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารเพิ่มความข้นเหนียว

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
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.1	พาสตา กว๊ายเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กว๊ายเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเตี๋ยว 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	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

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	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันฝรั่ง	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 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

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, สารช่วย
จับอนุภาคลอย

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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน เดลตา-แล็กโทน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน เดลตา-แล็กโทน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

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

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับย่อยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่อยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ย 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 คั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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

GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

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	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

GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรดแอส(+)-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) 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	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

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรดแกลล(+)-กลูตามิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

INS: 422 ชื่ออื่น: Glycerin; 1,2,3-Propanetriol; Trihydroxypropane 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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย 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		2559

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

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		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	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

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 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

GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลจากวูดโรซิน)

INS: 445(iii) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	110		2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับายทะเล 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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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

GLYCINE (ไกลซีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย 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
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCINE (ไกลซีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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

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	ไอศกรีมหวานเย็น	100	181	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	500	181	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	500	181	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	500	181	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	500	181	2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	1700	181, XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	500	181	2559

GRAPE SKIN EXTRACT (สารสกัดเปลือกผลองุ่น)

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

GUAIAIC RESIN (ไกวแอกรезิน)

INS: 314

ชื่ออื่น: Guaiac gum; Gum guaiac;
Gum guaiacum; Guaiacum

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	1000		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	1000		2559
05.3	หมากฝรั่ง	1500		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	600	15	2559

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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	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

GUANYLIC ACID, 5'- (กรด 5' กัวโนลิก)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUAR GUM (กัวร์กัม)

INS: 412

ชื่ออื่น: Gum cyamopsis, Guar flour

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
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลส์ 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	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหยาทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUAR GUM (กัวร์กัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
08.1.2	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 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
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
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

GUAR GUM (กัวร์กัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ท	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
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	1000	14,72	2559
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 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

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

INS: 414

ชื่ออื่น: Gum arabic (Acacia senegal);
Gum arabic (Acacia seyal);
Acacia gum; Arabic gumหน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา,
อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, 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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุซอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป	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
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	2559
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

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.3	ไซท์ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไซท์เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซท์ชนิดอื่นที่ใช้อวดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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	10000	239,273	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

HEXAMETHYLENE TETRAMINE (เฮกซะเมทิลีนเททระมีน)

INS: 239 ชื่ออื่น: Hexamine; Methenamine หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งปรมรวมทั้งเปลือก	25	66,298	2559

HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

INS: 507 ชื่ออื่น: Muriatic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		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	เนยแข็งไม่ปรม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งปรม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

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	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	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

HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

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

HYDROGENATED POLY-1-DECENES (ไฮโดรจิเนเตด พอลิ-1-ดีซีเนส)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	2000		2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	300	27	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	300	27	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	800	27	2559

HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่มพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	250	27	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	250	27	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	1000	27	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม 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 สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	1000	27	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	27	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	27	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	300	27	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด	300	27,XS86	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300	27	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน	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	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	100	27	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	100	27	2559
12.4	มัสดาร์ด	300	27	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	27	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	250	27,127	2561
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	450	27,127,160	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200	27	2559

HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่มพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	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
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 ชุบแป้ง 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 CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง 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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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 ชาสมุนไพรร 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

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

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

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1442

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สาร
ทำให้คงตัว, 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
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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
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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับย้ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับย้ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุ้อาหารเพื่อทอด	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 แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ 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 METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

INS: 464 ชื่ออื่น: 2-hydroxypropyl ether of methyl cellulose
 หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, 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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพ่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย 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

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
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	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

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	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

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

INS: 1440

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น
เหนียว

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	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป	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

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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
13.1.1	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	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

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

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	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	200	3	2559
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
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	300		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	300		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	150	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	150		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	150		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	200	92	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	300		2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	450	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชิแพน	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	ปลาสด	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
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	300	22,XS311	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300		2559

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	300		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	300	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	300		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มันสตาร์ด	300		2559
12.5	ซूप	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300		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	300		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธรรมชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5' ไอน์ซินิก)

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

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

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5' ไนโอซินิก)

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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและ เมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและ ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและ เมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและ เมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสต้า 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

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5' ไอินซินิก)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
14.2.1	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
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, สารช่วยจับอนุมลโลหะ
----------	---	--

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	100		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	200		2559
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่าน การทำแห้ง	200		2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	200		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127	2559

ISOMALT (ไอโซมอลต์)

INS: 953

ชื่ออื่น: Hydrogenated isomaltulose

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความเข้มข้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตเตตครีม (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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	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

ISOMALT (ไอโซมอลต์)

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 แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
14.2.1	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*;
Gum *sterculia*; Kadaya; Katilo;
Kullo; Kuterraหน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น
เหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (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 เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559

KARAYA GUM (คารายากัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.2	พาสตา กว๊ายเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป	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	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสรัวดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

KARAYA GUM (คารายากัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ 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

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	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	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	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
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

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	แป้งใช้ซูปาอาหารเพื่อทอด	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 ซุปแปรง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332, XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
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	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

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	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ท	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 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

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	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		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
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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262,264	2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	262,264	2559
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 ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.2	พาสตา กว้างเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว้างเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสูกหรือข้าวแปรรูป	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
10.2.1	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,83	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,83	2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,83	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	83,238	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
14.2.1	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

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

INS: 472b ชื่ออื่น: Lactic acid esters of mono- and diglycerides; lactoglycerides
หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, 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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพ่องมันเนย (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	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	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
08.1.1	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 ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,29	2559

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แซ่เยือกแข็ง	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	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
	แคนนิง			
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
	แต่งหน้าขนม			
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
	โดยตรงต่อผู้บริโภค			
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
	ถั่วเหลือง			
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	239,268	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
	โภชนาการ			
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรร	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
	ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม			
	จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้			
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

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

LACTITOL (แล็กทิทอล)

INS: 966 ชื่ออื่น: Lactit, lactositol, lactobiosit หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, 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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีแคเน็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTITOL (แล็กทิทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สำหรับย่างทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่างทะเล ปุ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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

LACTITOL (แล็กทิทอล)

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

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จินเนตเอทิลเอสเตอร์)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	200		2559
01.6.2.1	เนยแข็งป่มรวมทั้งเปลือก	200		2559
01.6.3	เวย์ชีส	200		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	200		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	200		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200	170,TH4,TH5	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	200	214,215	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	200		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	200		2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	200		2559
04.2.1.3	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	200		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	200		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด	200	XS86	2559
05.3	หมากฝรั่ง	225		2559

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จินेटเอทิลเอสเทอร์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
08.2.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง แปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน	200		2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	200	XS96, XS97	2559
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแช่เยือกแข็ง	200	3,374	2559
08.3.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ไม่ผ่านความร้อน	315		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	200	XS88, XS89, XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	315	3,374	2559
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	200		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	200		2559
12.5	ซูป	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	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	50	127	2559

L-CYSTEINE HYDROCHLORIDE (แอล-ซิสเตอีนไฮโดรคลอไรด์)

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

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

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

LECITHIN (เลซิทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	โพรเชสชีส	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	25,28	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559

LECITHIN (เลซิทิน)

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	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	392,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	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	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำตาลใส	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LECITHIN (เลซิทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	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 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

LIPASES (เอนไซม์ไลเปส)

INS: 1104

ชื่ออื่น: Lipase; Triglycerin lipase;

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

Tributyrase, Lipase from Animal

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องตีที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องตี	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	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LIPASES (เอนไซม์ไลเปส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมมอ (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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

Lutein, *Tagetes erecta* L. (ลูทีนจากดอกดาวเรือง)

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

หน้าที่: สี่

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มน้ำมันเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	75	TH14	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	75	TH15	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	40	127	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	40	127	2559

LYCOPENE, *Blakeslea trispora* (ไลโคพีนจากรา บลาเคสเลีย ไทรสปอรา)

INS: 160d(iii) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สี่

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มน้ำมันเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	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		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, *Blakeslea trispora* (ไลโคพีนจากรา บลาเคสเลีย ไทรสปอรา)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับย่างทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	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 ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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

LYCOPENE, *Blakeslea trispora* (ไลโคปีนจากรา บลาเคสเลีย ไทรสปอรา)

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

LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคปีนสังเคราะห์)

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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวยเตี๋ยว 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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

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
14.2.1	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, 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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, TOMATO (ไลโคปีนจากมะเขือเทศ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุ้ออาหารเพื่อทอด	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, TOMATO (ไลโคพีนจากมะเขือเทศ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	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		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500		2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	500		2559

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

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

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

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหยาทะเล ดอง	5000	36	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ประกอบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

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
09.2.2	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	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267,333	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
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โทรสฟง	15000	56	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

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 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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
08.1.1	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	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

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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 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

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

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

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

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	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

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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

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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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

MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.4	ผัก สำหรับรายละเอียด ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับรายละเอียด นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

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

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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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

MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุเติม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
08.2	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	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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 ชาสมุนไพรร 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

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

INS: 504(ii) ชื่ออื่น: Magnesium subcarbonate (light or heavy); Hydrated basic magnesium carbonate; Magnesium carbonate hydroxide; Magnesium carbonate hydroxide hydrated

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารคงสภาพของสี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสต้า 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
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง 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	266,267	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

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
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ 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

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียมดีแลคเตต-แล็กเตต)

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	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	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียมดีแอล-แล็กเตต)

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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง 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

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียมดีแอล-แล็กเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
14.2.1	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 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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

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	โพรเชสชีส	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง 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

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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
14.2.1	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

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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเตี้ย 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

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	15000	56	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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
14.2.1	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 STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)

INS: 470(iii) ชื่ออื่น: Magnesium distearate; Dibasic magnesium stearate

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องตี	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)

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 แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
14.2.1	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	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่มนม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับรายละเอียด นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับรายละเอียด นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับรายละเอียด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสต้า ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ประกอบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
14.2.1	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

MALIC ACID, DL- (กรดดีแอล-มาลิก)

INS: 296

ชื่ออื่น: 2-Hydroxybutanedioic acid;
Hydroxysuccinic acid; dl-Malic
acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตเตดครีม (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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALIC ACID, DL- (กรดดีแอล-มาลิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
09.2.2	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	266,267	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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

MALIC ACID, DL- (กรดดีแอล-มาลิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม	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) 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

MALTITOL (มัลติทอล)

INS: 965(i) ชื่ออื่น: D-Maltitol; Hydrogenated maltose
 หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, 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

MALTITOL (มัลติทอล)

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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	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 ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป	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

MALTITOL (มัลติทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTITOL SYRUP (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

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTITOL SYRUP (มัลติทอลไซรัป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
14.2.1	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

MALTITOL SYRUP (มัลติทอลไซรัป)

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

MALTODEXTRIN (มอลโตเดกซ์ทริน)

INS: -

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์,
สารทำให้คงตัว, สารเพิ่มความข้นเหนียว,
สารเพิ่มปริมาณ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1	ผลิตภัณฑ์สำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

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 ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTOL (มอลทอล)

INS: 636 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	150	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	150		2561

MANNITOL (แมนนิทอล)

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

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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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

MANNITOL (แมนนิทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	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 (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	XS166	2561

MANNITOL (แมนนิทอล)

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	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร 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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
14.2.1	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

MANNITOL (แมนนิทอล)

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

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

INS: 461 ชื่ออื่น: Cellulose methyl ether; Methyl ether of cellulose
หน้าที: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, 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	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับย่อยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย้ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	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
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 ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา 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	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้อวดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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 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

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

INS: 465 ชื่ออื่น: MEC; Ethyl methyl ether of cellulose

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, 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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง	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 ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

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	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	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	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากัญญาชาติชนิดต่างๆ 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

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสตัลไลน์เซลลูโลส)

INS: 460(i) ชื่ออื่น: Cellulose gel; Cellulose หน้าที: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสตัลไลน์เซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	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
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

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	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	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332, XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
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	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
11.2	น้ำตาลทรายแดง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสตัลไลน์เซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรับชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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 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

MICROCRYSTALLINE WAX (ไมโครคริสทัลไลน์แว็กซ์)

INS: 905c(i) ชื่ออื่น: Petroleum wax

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเคลือบผิว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	30000		2559
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	50		2559
04.2.1.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	50		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	20000	3	2559

MINERAL OIL, HIGH VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดสูง)INS: 905d ชื่ออื่น: Liquid paraffin; Liquid
petrolatum; Food grade
mineral oil; White mineral oil

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเคลือบผิว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	5000		2559
05.1	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทน ช็อกโกแลต	2000	3,XS86,XS87, XS105,XS141	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	2000	3,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	2000	3	2559
06.1	ธัญชาติ	800	98	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	3000	125	2559
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง	950	3	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	950	3	2559

MINERAL OIL, MEDIUM VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดปานกลาง)INS: 905e ชื่ออื่น: Liquid paraffin; Liquid
petrolatum; Food grade
mineral oil; White mineral oil

หน้าที่: สารเคลือบผิว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	5000		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	2000	3,XS86 XS87,XS105, XS309R,XS141	2561
07.1.1	ขนมปังและโรล	3000	36,126	2559

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

INS: 471 ชื่ออื่น: Glyceryl monostearate; Glyceryl monopalmitate; Glyceryl monooleate, etc; Monostearin; Monopalmitin; Monoolein, etc.; GMS (for glyceryl monostearate) หน้าที: สารป้องกันการเกิดฟอง, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

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	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม 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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	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	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
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	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
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	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

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรับชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	4000	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	4000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	4000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	268,275	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 ชาสมุนไพรร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมรวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูตาเมต)

INS: 624

ชื่ออื่น: Ammonium glutamate;

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

Monoammonium L-glutamate
monohydrate

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-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
08.1	เนื้อสัตว์สด	ปริมาณที่เหมาะสม	16	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูตาเมต)

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

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูตาเมต)

INS: 622 ชื่ออื่น: Potassium glutamate, MPG; หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ
Monopotassium L-glutamate
monohydrate

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูตาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ฟูอาหารเพื่อทอด	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
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูตาเมต)

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

MONOPOTASSIUM TARTRATES (มอโนโพแทสเซียมทาร์เทรต)

INS: 336(i) ชื่ออื่น: Cream of tartar; Potassium acid tartrate; Potassium bitartrate
 หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	5000	45	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	4000	45	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	4000	45	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	4000	45	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	4000	45	2559

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูตาเมต)

INS: 621 ชื่ออื่น: Sodium glutamate; MSG; Monosodium L-glutamate monohydrate; Glutamic acid monosodium salt monohydrate
 หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับยทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	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 (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูตาเมต)

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	95	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,313	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูตาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมมโกลี	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1410

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น
เหนียว

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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลส์ 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
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี canning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรับชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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	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
14.1.5	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

NATAMYCIN (นาทาไมซิน)

INS: 235

ชื่ออื่น: Pimaricin

หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	40	3,80	2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	40	3,80	2559
01.6.4	โพรเซสชีส	40	3,80	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	40	3,80	2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	40	3,80	2559
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่าน การทำแห้ง	6		2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	20	3,81	2559

NEOTAME (นีโอแทม)

INS: 961

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	20	TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	65		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	33		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	65		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	33		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100		2559
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	100		2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	100		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	33		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	70		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	65		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	65		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559

NEOTAME (นีโอแทม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	65		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	33		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	33		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	10	144	2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	33		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	33		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	33		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	33		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	33		2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	33	97	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	80	XS87,TH2	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	330	158,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	160		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	33		2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	70		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	80	165	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	10		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	10		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
11.4	น้ำตาลและไซรป์ชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	70	159	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	32		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	12		2559

NEOTAME (นีโอแทม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.4	มัสดาร์ต	12		2559
12.5	ซูป	20	XS117	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	65		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	70		2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	12		2559
12.6.4	ซอสใส	12		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	33	166	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	33		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	33		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	65		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	90		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	65		2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	65	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	33	127,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	50	127,160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	33		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	32		2559

NISIN (ไนซิน)

INS: 234

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	10		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	12.5	233	2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	12.5		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	12.5		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	12.5		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	12.5	233,362	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	3		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	6.25	233	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน	25	233,330, XS96,XS97	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	25	233,377	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	7	233	2559

NITRITES (กลุ่มไนไตรต์)

INS: 249	Potassium nitrite (โพแทสเซียมไนไตรต์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย
INS: 250	Sodium nitrite (โซเดียมไนไตรต์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH7,TH21	2559
08.2.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH8,TH21	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	80	32,288,TH7,TH9, TH21	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH10,TH21	2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH8,TH11, TH21	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	80	32,286,287,TH12, TH21	2559

NITROGEN (ไนโตรเจน)

INS: 941	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, ก๊าซที่ใช้ขั้บดิน
----------	-------------	---

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.1	นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2561
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59,278	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NITROGEN (ไนโตรเจน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2561
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย 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

NITROGEN (ไนโตรเจน)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
13.1.1	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
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	59,160	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

NITROUS OXIDE (ไนตรัสออกไซด์)

INS: 942

ชื่ออื่น: Dinitrogen oxide; Dinitrogen monoxide

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, ก๊าซที่ใช้ขั้วบัน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59,278	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NITROUS OXIDE (ไนโตรัสออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.3	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NITROUS OXIDE (ไนโตรัสออกไซด์)

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
14.2.1	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

ORTHO-PHENYLPHENOLS (กลุ่มออร์โท-เฟนิลฟินอล)

INS: 231	ortho-Phenylphenol (ออร์โท-เฟนิลฟินอล) ชื่ออื่น: Orthoxenol; 2-Hydroxydiphenyl; o-Hydroxydiphenyl	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 232	Sodium ortho-phenylphenol (โซเดียมออร์โท-เฟนิลฟินอล) ชื่ออื่น: Sodium o-phenylphenate; Sodium ophenylphenolate	หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	12	49	2559

OXIDIZED POLYETHYLENE (ออกซิไดซ์พอลิเอทิลีน)

INS: -	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารเคลือบผิว
--------	-------------	-----------------------

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับย้ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซ์สตาร์ช)

INS: 1404 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
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลส์ 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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซ์สตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
08.1.1	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 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	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PAPAIN (เอนไซม์ปาเพน)

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	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
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง 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

PAPAIN (เอนไซม์ปาเพน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรวมและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันฝรั่ง	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	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	เครื่องตีแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PAPRIKA OLEORESIN (ปาปริก้า โอลีโอเรซิน)

INS: 160c(i) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สี, วัตถุแต่งกลิ่นรส

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6	เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	4400		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	2500		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1000		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	3000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	2000		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	500	TH16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาปรุงสุก	500	TH16	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	10000		2559
12.5.1	ชุปพร้อมบริโภค	300		
12.5.2	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำชุบ	10000		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	10000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	100		

PECTINS (เพ็กทิน)

INS: 440 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว,
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	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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

PECTINS (เพ็กทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งข่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย 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

PECTINS (เพ็กทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง 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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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

PECTINS (เพ็กทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	10000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	10000	273, 282,283	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	35	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	35,127	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

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟตไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1413

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น
เหนียว

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

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟตไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟตไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
13.1.1	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

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟตไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000		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

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

INS: 338	Phosphoric acid (กรดฟอสฟอริก) ชื่ออื่น: Orthophosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 339(i)	Sodium dihydrogen phosphate (โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic sodium phosphate; Monosodium monophosphate Sodium acid phosphate; Sodium biphosphate; Monosodium dihydrogenortho- phosphate; Monosodium dihydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 339(ii)	Disodium hydrogen phosphate (ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic sodium phosphate; Disodium phosphate; Disodium acid phosphate; Secondary sodium phosphate; Disodium hydrogen orthophosphate; Disodium hydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

INS: 339(iii)	Trisodium phosphate (ไตรโซเดียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tribasic sodium phosphate; Sodium phosphate; Trisodium orthophosphate; Trisodium monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำ ให้เกิดความชุ่มชื้น, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุภาค โลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(i)	Potassium dihydrogen phosphate (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic potassium phosphate; Monopotassium monophosphate potassium acid phosphate; Potassium biphosphate; Monopotassium dihydrogenorthophosphate; Monopotassium dihydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำ ให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สาร ทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(ii)	Dipotassium hydrogen phosphate (ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic potassium phosphate; Dipotassium monophosphate; Dipotassium phosphate; Dipotassium acid phosphate; Secondary potassium phosphate; Dipotassium hydrogen orthophosphate; Dipotassium hydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำ ให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สาร ทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(iii)	Tripotassium phosphate (ไตรโพแทสเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tribasic potassium phosphate; Potassium phosphate; Tripotassium orthophosphate; Tripotassium monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย จับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น เหนียว
INS: 341(i)	Calcium dihydrogen phosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic calcium phosphate, monocalcium orthophosphate, monocalcium phosphate, calcium biphosphate, acid calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น ก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้แน่น, สาร ปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น เหนียว, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ
INS: 341(ii)	Calcium hydrogen phosphate (แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic calcium phosphate; Dicalcium phosphate; Calcium monohydrogen phosphate; Calcium hydrogen orthophosphate, Secondary calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น ก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่ม ชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ ข้นเหนียว

INS: 341(iii)	Tricalcium phosphate (ไตรแคลเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Calcium phosphate, tribasic; precipitated calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น ก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำ ให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิด ความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สาร ให้ความชื้นเหนียว
INS: 342(i)	Ammonium dihydrogen phosphate (แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic ammonium phosphate; Monoammonium phosphate; Acid ammonium phosphate; Primary ammonium phosphate; Ammonium dihydrogen tetraoxophosphate; Monoammonium monophosphate; Ammonium dihydrogen orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพ แป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ ชื้นเหนียว
INS: 342(ii)	Diammonium hydrogen phosphate (ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic ammonium phosphate, Diammonium phosphate; Diammonium hydrogen tetraoxophosphate; Diammonium hydrogen orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพ แป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ ชื้นเหนียว
INS: 343(i)	Magnesium dihydrogen phosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monomagnesium orthophosphate, Magnesium dihydrogen phosphate; Magnesium phosphate, monobasic; Magnesium biphosphate; Acid magnesium phosphate; Monomagnesium dihydrogen phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น ก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้คงตัว, สารให้ ความชื้นเหนียว
INS: 343(ii)	Magnesium hydrogen phosphate (แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, dibasic; secondary magnesium phosphate; Dimagnesium phosphate; Magnesium hydrogen orthophosphate trihydrate; Magnesium salt of phosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น ก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้ คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว

INS: 343(iii)	Trimagnesium phosphate (ไตรแมกนีเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, tribasic; Tertiary magnesium phosphate; Trimagnesium orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว
INS: 450(i)	Disodium diphosphate (ไดโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate; Acid sodium pyrophosphate; Disodium Pyrophosphate; Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว
INS: 450(ii)	Trisodium diphosphate (ไตรโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid trisodium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว
INS: 450(iii)	Tetrasodium diphosphate (เตตระโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tetrasodium diphosphate, sodium pyrophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว
INS: 450(ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid magnesium pyrophosphate, monomagnesium dihydrogen pyrophosphate; magnesium diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว
INS: 450(v)	Tetrapotassium diphosphate (เตตระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tetrapotassium diphosphate; Potassium pyrophosphate; Tetrapotassium salt of diphosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว
INS: 450(vi)	Dicalcium diphosphate (ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Calcium pyrophosphate; Dicalcium Pyrophosphate; Dicalcium diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้แน่น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว
INS: 450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid calcium pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว

INS: 451(i)	Pentasodium triphosphate (เพนทะโซเดียมไตรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentasodium tripolyphosphate, Sodium triphosphate, Sodium tripolyphosphate, Triphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย จับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น เหนียว
INS: 451(ii)	Pentapotassium triphosphate (เพนทะโพแทสเซียมไตรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentapotassium tripolyphosphate, potassium triphosphate, potassium tripolyphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย จับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(i)	Sodium polyphosphate (โซเดียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium hexametaphosphate, sodium tetrapolyphosphate, Graham's salt	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(ii)	Potassium polyphosphate (โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Potassium metaphosphate; Potassium polymetaphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(iii)	Sodium calcium polyphosphate (โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium calcium polyphosphate, glassy	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำ ให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับ อนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
INS: 452(iv)	Calcium polyphosphate (แคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(v)	Ammonium polyphosphate (แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย จับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 542	Bone phosphate (โบนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Edible bone phosphate	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สาร ทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.1	นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	500	33,227	2561
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	1500	33,227,397	2561
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1000	33,364,398	2561
01.2	นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	1000	33	2559
01.3.1	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง)	880	33	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	13000	33	2559
01.4	ครีม (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2200	33	2559

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (กก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	4400	33	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	4400	33,88	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ปน	4400	33	2559
01.6.4	โพรเซสชีส	9000	33	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	9000	33	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1500	33	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	880	33,228	2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	4400	33	2559
02.2.1	เนย	880	33,34	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	2200	33	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	2200	33	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1500	33	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	7500	33	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	2200	33	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	1100	33	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	10	33	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	350	33	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1500	33	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	2200	33	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	1500	33	2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับหั่นเตล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	1760	16,33	2559
04.2.1.3	ผัก สำหรับหั่นเตล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	5600	33,76	2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับหั่นเตล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	5000	33,76	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นเตล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	5000	33,76	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นเตล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	2200	33	2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นเตล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	2200	33	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นเตล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	2200	33,76	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นเตล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	2200	33	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหั่นเตล ดอง	2200	33	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นเตล ปรุงสุกหรือทอด	2200	33,76	2559

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (กก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก	1100	33,97	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	880	33,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	1100	33	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	2200	33	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	2200	33,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	44000	33	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	1500	33	2559
06.2.1	แป้ง	2500	33,225	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	2200	33	2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	2500	33,211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	900	33,211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2500	33,211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	3500	33	2561
06.6	แป้งใช้ซูบอาหารเพื่อทอด	5600	33	2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	1000	33	2561
06.8.3	เต้าหู้	100	33	2559
07.1.1.2	ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู	6000	33,229	2561
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	6000	33,229	2561
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	6000	33,229	2561
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	6000	33,229	2561
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	6000	33,229	2561
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	6000	33,229	2561
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	6000	33,229	2561
08.2.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง แปรรูป โดยไม่ใช้ความร้อน	2200	33	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน	1320	33,289	2559
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง	2200	33	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	2200	33,302,XS88	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	1100	33	2559

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (mg/kg)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	2200	33,393,394, XS36,XS191, XS292,XS312	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	2200	33,299	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	2200	33	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	2200	33	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	2200	33	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	2200	33	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	2200	33	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	2200	33	2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	2200	33,193	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	2200	33	2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	4400	33,67	2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	1290	33	2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	1000	33	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	1400	33	2559
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรอสฟง	6600	33,56	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	1320	33	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	1000	33	2559
12.1.1	เกลือ	8800	33	2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	4400	33	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	2200	33,226	2559
12.5	ซूप	1500	33,343	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	2200	33	2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	1200	33	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	4400	33,230	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	2200	33	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	2200	33	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	2200	33	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2200	33	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	1000	33,40,122	2559

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (mg/kg)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	1000	33,40,122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	1000	33,40,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	1000	33, 40,122,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	33,127	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	300	33,127,160	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	880	33	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	440	33,88	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	440	33,88	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	2200	33	2559

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

INS: 1200 ชื่ออื่น: Modified polydextroses
 หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิด
 ความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น
 เหนียว

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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (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

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
08.2	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
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
14.2.1	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

POLYDIMETHYLSILOXANE (พอลิไดเมทิลไซลอกเซน)

INS: 900a ชื่ออื่น: Poly(dimethylsiloxane);
Dimethylpolysiloxane;
Dimethylsilicone fluid;
Dimethylsilicone oil;
Dimethicone

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารป้องกันการเกิดฟอง,
อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	10		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	10		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	10		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้าย	10	152	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	10		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	10		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	30		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	10		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	110		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	10		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	10	15	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	10		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	10		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	10		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	50		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	10		2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	10		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	10	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	100		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	50	153	2559
06.6	แป้งใช้ซุอาหารเพื่อทอด	10		2559
12.5	ซูป	10		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	50		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	50		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	20	127	2559

POLYDIMETHYLSILOXANE (พอลิไดเมทิลไซลอกเซน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมมอลต์	10		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	10		2559
14.2.7	เครื่องตีแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	10		2559

POLYETHYLENE GLYCOL (พอลิเอทิลีนไกลคอล)

INS: 1521 ชื่ออื่น: PEG; Macrogol

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารช่วยทำละลาย หรือ
ช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารให้
ความชื้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	10000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	70000		2559
14.1.4	เครื่องตีแต่งกลิ่นรส	500	127	2561

POLYGLYCEROL ESTERS of FATTY ACIDS (พอลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

INS: 475 ชื่ออื่น: Polyglycerol fatty acid esters; Glycerin fatty acid esters หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องตี	5000	352, XS250, XS252	2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปีงครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	8000		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	5000	XS251	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	5000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2000	354, XS243	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	5000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	20000	363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	2000		2559

POLYGLYCEROL ESTERS of FATTY ACIDS (พอลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	5000	XS240,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	2000		2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก	5000	97,XS141	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	2000	366	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	2000	367,XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	2000	368	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	10000	369	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	3000		2559
07.1.1	ขนมปังและโรล	10000	372	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	5000		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	5000		2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	15000	11	2559
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	10000		2559
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	10000		2559
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	10000	11	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000	365	2561

POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID

(พอลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดริซินอเลอิกที่ถูกอินเทอร์เอสเทอริไฟด์)

INS: 476 ชื่ออื่น: Glyceran esters of condensed castor oil fatty acids; Polyglycerol esters of polycondensed fatty acids from castor oil
 หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	5000	XS251	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1500	XS243	2561

POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID

(พอลิกลีเซอร์ออลเอสเทอร์ของกรดริซินอเลอิกที่ถูกอินเทอร์เอสเทอร์ไฟด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	4000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2561
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	2000		2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก	5000	97	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	101	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	3000	366	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	3000	XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	500		2561
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	5000		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	500	194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	2000		2561
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000	365	2561

POLYOXYETHYLENE STEARATES (กลุ่มพอลิออกซิเอทิลีนสเตียเรต)

INS: 430 Polyoxyethylene (8) Stearate หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์

(พอลิออกซิเอทิลีน (8) สเตียเรต)

ชื่ออื่น: Polyoxyl (8) stearate

INS: 431 Polyoxyethylene (40) Stearate หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์

(พอลิออกซิเอทิลีน (40) สเตียเรต)

ชื่ออื่น: Polyoxyl (40) stearate;

Polyoxyethylene (40)

monostearate

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	200		2561
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	5000	2,194	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	3000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	3000		2559

POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

INS: 964

ชื่ออื่น: Hydrogenated starch
hydrolysate; Polyglucitol

หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและ ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและ น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและ น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

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 แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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	TH3	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

INS: 432	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 20	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 433	Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอเลอเตต) ชื่ออื่น: Polysorbate 80	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 434	Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเตต) ชื่ออื่น: Polysorbate 40	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
INS: 435	Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 60	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 436	Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 65	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	4000		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	1000		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	1000		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	1000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	4000		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	80	38	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	5000	102	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	5000	102	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	10000	360,364	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	102	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1000	154	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1500		2561

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	3000		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	3000		2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	500		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	101	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	5000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	3000		2559
06.4.2	พาสตา กวดยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	2500		2561
06.4.3	พาสตา กวดยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2500	153	2561
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	1500		2561
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	5000	2	2559
07.1.1	ขนมปังและโรล	3000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	5000	11	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	3000	11	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	3000	11	2559
07.1.5	หมั้นโถว ซาลาเปา	3000	11	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	3000	11	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	3000		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	2500	XS96,XS97	2561
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	2500	XS88,XS89,XS98	2561
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	1500		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
12.1.1	เกลือ	10		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ	2000		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	5000		2559
12.5	ซูป	1000		2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	3000		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	3000		2561

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	5000	127	2559
12.6.4	ซอสใส	5000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	2000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	1000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	25000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	120		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	120		2559

POLYVINYL ALCOHOL (พอลิไวนิลแอลกอฮอล์)

INS: 1203 ชื่ออื่น: Vinyl alcohol polymer; PVOH; Ethenol homopolymer
 หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	45000		2559

POLYVINYLPIRROLIDONE (พอลิไวนิลพิร์โรลิโดน)

INS: 1201 ชื่ออื่น: Povidone; PVP
 หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.3	หมากฝรั่ง	10000		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	3000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	40		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้น หรือชนิดแห้ง	500		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลต์	10	36	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	2	36	2559

POLYVINYLPIRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลไพร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

INS: 1202 ชื่ออื่น: Crospovidone; Cross linked polyvidone; Insoluble PVP; Polyvinylpolypyrrolidone; Cross linked homopolymer of 1-ethenyl-2-pyrrolidone, insoluble cross linked homopolymer of N-vinyl-1-pyrrolidone

หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง	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 ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYVINYLPIRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลไพร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

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	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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	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	เปียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POLYVINYLPIRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลไพร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

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

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

INS: 124 ชื่ออื่น: CI Food Red 7; Cochineal Red A; หน้าที: สี
New Coccine; Brilliant Scarlet; CI
(1975) No. 16255

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	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	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	300		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด 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 สหรัยทะเล ดอก	500		2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	50		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	50		2559

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (กก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	50		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	500	16	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง	30	395,XS36, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	500	16,95,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	22,XS311	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	100		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	500	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	300	159	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสดาร์ต	300		2559
12.5	ซูป	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	50		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	50	127	2559

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

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

POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอินอซิเนต)

INS: 632 ชื่ออื่น: Potassium inosinate; หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ
Dipotassium 5'-inosinate;
Dipotassium inosine-5'-
monophosphate

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอินซิเนต)

รหัสของ	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า
หมวดอาหาร		อนุญาต (มก./กก.)		กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่อยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	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
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอินอซิเนต)

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	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

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอสีเตต)

INS: 261(i)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอสีเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับย่อยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่อยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย 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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอสีเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	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

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจีเนต)

INS: 402 ชื่ออื่น: Potassium salt of alginic acid
หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใส่เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพ่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

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	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
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง 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

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ท	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
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

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

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

INS: 501(i) ชื่ออื่น: Potassium salt of carbonic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, 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
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	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	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
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับย่อยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับย่อยทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่อยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	11000		2559
06.4.2	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้สำหรับอาหารเพื่อทอด	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
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	230,266,267	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

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ท	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
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.3	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

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

INS: 508

ชื่ออื่น: Sylvine; Sylvite

หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ, สารทำให้คงตัว,
สารให้ความชื้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลส์ 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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและ ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและ เมล็ดและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและ เมล็ดและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหั่นและ ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กว๊ายเต็ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

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	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
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

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 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

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

INS: 332(i) ชื่ออื่น: Monopotassium citrate; Potassium citrate monobasic
หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟเอ็งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลออตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

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
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	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
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	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
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

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) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ 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

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

INS: 577 ชื่ออื่น: Potassium D-gluconate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	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
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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	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

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 501(ii) ชื่ออื่น: Potassium bicarbonate; Potassium acid carbonate หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	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	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็นเดี่ยว 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

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรวมและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
13.1.1	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		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	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	เครื่องตีแอลกอฮอล์ที่แต่งกลีนิรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 525

ชื่ออื่น: Caustic potash, Potassium hydrate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		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
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสต้า ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุซอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
13.1.1	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

POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

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

POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเตต)

INS: 326 ชื่ออื่น: Potassium 2-hydroxypropanoate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเตต)

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
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	83,239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

INS: 283

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1,TH4	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มีสตาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	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

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

INS: 515(i)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

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	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

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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	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
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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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	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

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

INS: 460(ii) ชื่ออื่น: Cellulose
 หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, 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	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	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
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นเตล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นเตล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นเตล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นเตล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นเตล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นเตล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
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
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดขงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ 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

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูคิวมาแปรรูป)

INS: 407a	ชื่ออื่น: PES; PNG-carrageenan; Semi-refined carrageenan	หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, 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	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูคิมาแปรรูป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง	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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูคิมาแปรรูป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	332,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ทำกระบวนกรกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สำหรับทะเลยูซิมาแปรรูป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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	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	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

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

INS: 280 ชื่ออื่น: Ethylformic acid; Methylacetic acid หน้าที: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1,TH4	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	3000	70	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรวมและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	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
14.2.1	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

PROPYL GALLATE (โพรพิลแกลเลต)

INS: 310	ชื่ออื่น: Propyl ester of gallic acid	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน		
รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	200	15,75,196	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดริสมีลค์แฟต และกี	100	15,133,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130	2559

PROPYL GALLATE (โพรพิลแกแลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
04.2.2.2	ผัก สหายายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	50	15,76,196	2559
05.1	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทน ช็อกโกแลต	200	15,130,303,XS86, XS105,XS141	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	200	15,130,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1000	130	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	200	15,130	2559
06.1	ธัญชาติ	100	15	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	200	15,196	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็นเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130,211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	100	15,130	2559
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	200	15,196	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	200	15,130, XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	200	15,130,XS88, XS89,XS98	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	15,196,XS311	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.5	ซูป	200	15,127,130	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	400	15,196	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	15,127	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีไขมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559

PROPYLENE GLYCOL (โพรพิลีนไกลคอล)

INS: 1520 ชื่ออื่น: Propanediol; Methyl glycol หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้สด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	2000	XS240, XS314R	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	10000	194	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	1000	XS86	2561
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	5300		2561
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	4500	XS309R	2561
05.2.3	นูกัตและมาร์ชชีแพน	1000		2561
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2561
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1500		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	1500		2559

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจิเนต)INS: 405 ชื่ออื่น: 1,2-Propane-diol ester of
alginate acid; Hydroxypropyl
alginate; Propane 1,2- diol
alginate หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา,
อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล,
สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1300	XS243	2561
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	234, 235	2561
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	234	2561
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	5000	XS250, XS252	2559
01.4.3	คลออตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2500		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	5000	XS262	2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	16000	353	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	9000		2559

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจีเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	6000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	3000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	3000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10000		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	5000	XS240, XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	6000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	5000		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	6000	386,XS38,XS260	2561
05.1.2	โกโก้ไซรป์	10000		2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุติด	10000	XS86	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	5000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และ ซอสหวาน	5000		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	10000	370,TH24	2561
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	5000	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	5000	194,371	2559
07.1.1.1	ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์	4000		2561
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	2000		2561
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	500		2561
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	20000	11	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	3000		2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	2000		2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	10000	11	2561
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	3000	XS88,XS89,XS98	2559

PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS (โพรพิลีนไกลคอลเอสเทอร์ของกลุ่มกรดไขมัน)

INS: 477 ชื่ออื่น: Propane-1,2-diol esters of fatty acids หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	1000		2561
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000	86	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	100000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	10000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	30000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	40000		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	5000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	5000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	40000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	5000		2561
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	5000	11,72	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2561
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	5000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000		2559

PROTEASE FROM ASPERGILLUS ORYZAE VAR. (เอนไซม์โพรทีเอสจากเชื้อแอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ)

INS: 1101(i) ชื่ออื่น: - หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง,
สารทำให้คงตัว

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

PROTEASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์โปรทีเอสจากเชื้อแอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งข่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROTEASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์โปรทีเอสจากเชื้อแอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
14.2.1	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

PULLULAN (พัลลูลาน)

INS: 1204

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

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

PULLULAN (พัลลูลาน)

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	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
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	25	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	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

PULLULAN (พัลลูลาน)

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
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
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	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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

PULLULAN (พัลลูลาน)

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

QUILLAIA EXTRACTS (สารสกัดควิลลาเยา)

INS: 999(i)	Quillaja extract type I (สารสกัดควิลลาเยา แบบชนิด 1) ชื่ออื่น: Quillaja extract; Soapbark extract; Quillay bark extract; Bois de Panama; Panama bark extract; Quillai extract	หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง
INS: 999(ii)	Quillaja extract type II (สารสกัดควิลลาเยา แบบชนิด 2) ชื่ออื่น: Quillaja extract; Soapbark extract; Quillay bark extract; Bois de Panama; Panama bark extract; Quillai extract	หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	50	127,132,293	2559

QUINOLINE YELLOW (ควิโนลีนเยลโลว์)

INS: 104 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 13; CI (1982) หน้าที่: สี
 No. 47005

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.5	ซूप	50	99	2559

RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

INS: 101(i) Riboflavin, synthetic หน้าที่: สี
 (ไรโบเฟลวินสังเคราะห์)
 ชื่ออื่น: Vitamin B2; Lactoflavin

INS: 101(ii) Riboflavin 5'-phosphate sodium หน้าที่: สี
 (ไรโบเฟลวิน 5'-ฟอสเฟตโซเดียม)
 ชื่ออื่น: Riboflavin 5'-phosphate ester
 monosodium salt; Vitamin B2
 phosphate ester monosodium salt

INS: 101(iii) Riboflavin from Bacillus subtilis หน้าที่: สี
 (ไรโบเฟลวินจากเชื้อบาซิลลัส ซับทีลิส)
 ชื่ออื่น: Vitamin B2; lactoflavin

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	100		2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	70		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	70		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	70		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	70		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	70	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	70		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	70		2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชิแพน	100		2559
05.3	หมากฝรั่ง	100		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2559

RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	70		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	70		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	70	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	70		2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	300	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	70		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	70		2559
12.4	มันสตาร์ด	70		2559
12.5	ซूप	70	344	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	70		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	70		2559
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก	30		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	100		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	100		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	70		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	30	127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	300		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	300		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	100		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

INS: 954(i)	Saccharin (แซ็กคาริน) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 954(ii)	Calcium saccharin (แคลเซียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Calcium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 954(iii)	Potassium saccharin (โพแทสเซียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Potassium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 954(iv)	Sodium saccharin (โซเดียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Soluble saccharin; Sodium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	80	TH1	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	160	144	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	200		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	160		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	500		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	500		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	160	144	2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	160	144	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	160		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	200		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	200		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	160	144	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	100	97,XS141	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	80		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	200	XS86	2559

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	500	TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	500	163,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1200		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	100		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	170	165	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500		2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	160	144	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	160	144	2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	160	144	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	200	144	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	100	144	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	300	159	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	1500		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	300		2559
12.4	มัสดาร์ด	320		2559
12.5	ซูป	110	XS117	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	160		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200	166	2559
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก	200		2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	500		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	200		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	300		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	200		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	1200		2559

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	80		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	80		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	80	127	2559
14.1.4.1	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ	200	TH3	2559
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	200	TH3	2559
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	200	127, TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	127,160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	80		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	100		2559

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM (กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

INS: 470(i) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	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	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาบเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาบเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาบเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาบเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาบเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาบเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง 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	16,71,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	71,281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	71,29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,29,71	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา 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	2559

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	71,258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	71	2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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 ชาสมุนไพรร 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

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

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

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM

(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอเลอิก)

INS: 470(ii)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์,
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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM

(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอเลอิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
08.1.1	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 ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,29	2559
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	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM

(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอเลอิก)

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	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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 ชาสมุนไพรร 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

SHELLAC, BLEACHED (เชลแล็กฟอกจาง)

INS: 904

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเคลือบผิว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	79	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.3	หมากฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	108	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

INS: 551

ชื่ออื่น: Silica

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารป้องกันการเกิด
ฟอง, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

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

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุเติม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โทรสฟง	15000	56	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	ส่มุนไฟและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	65,318	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 ชาส่มุนไฟ ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	321	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

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอสีเตต)

INS: 262(i) ชื่ออื่น: -

หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย,
สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

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

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอสีเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	6000		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

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอสีเตต)

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
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
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	266,267,333	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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	239,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอสีเตต)

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

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

INS: 401 ชื่ออื่น: Sodium salt of alginic acid หน้าที: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (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 และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

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	37,332	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	210,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา 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	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่น้ำ	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

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) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES (กลุ่มโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต)

INS: 541(i)	Sodium aluminium phosphate, acidic (โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพกรด) ชื่ออื่น: SALP; Sodium trialuminium tetradecahydrogen octaphosphate tetrahydrate; Trisodium dialuminium pentadecahydrogen octaphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 541(ii)	Sodium aluminium phosphate, basic (โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพด่าง) ชื่ออื่น: Kasal	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	1600	6,251	2559
06.2.1	แป้ง	1600	6,252	2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	1000	6	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	100	6,246	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	100	6,244,246	2559
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	40	6,246,248	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	40	6,246,249	2559

SODIUM ALUMINOSILICATE (โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต)

INS: 554 ชื่ออื่น: Sodium silicoaluminate หน้าที: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	60	6,253	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	570	6,260	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	265	6,259	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	570	6,259	2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	1140	6	2559
05.3	หมากฝรั่ง	100	6,174	2559
12.1.1	เกลือ	1000	6,254	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	1000	6,255	2559
12.5.2	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซูป	570	6,XS117	2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	570	6	2559

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

INS: 301 ชื่ออื่น: Sodium L-ascorbate หน้าที: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตเตตครีม (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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.3	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	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 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 ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	200	256	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
08.1.2	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	304,305,242	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	306,307	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	314	2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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	70,72,315,316	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	500	317,319,320	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
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา 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

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

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

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

INS: 500(i) ชื่ออื่น: Soda ash; Sodium salt of carbonic acid
หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, 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	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับย่อยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับย่อยทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่อยทะเล พรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.2	สตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	10000		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 (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
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ พรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267,333	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.3	ไซท์ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไซท์เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	240,243,295, 319,320	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 ชาสมุนไพรร 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

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

INS: 466 ชื่ออื่น: Sodium cellulose glycolate; Na CMC; Cellulose gum; Sodium CMC; Sodium salt of carboxymethyl ether of cellulose
 หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้แน่น, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	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
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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ย 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	37,332	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	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	16,325	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	2559
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

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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 ชาสมุนไพรร 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

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED

(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

INS: 469 ชื่ออื่น: Enzymatically hydrolyzed carboxymethyl cellulose; CMC-ENZ; Carboxymethyl cellulose, sodium, partially enzymatically hydrolyzed
 หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED

(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันฝรั่ง	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	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

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED

(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

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

SODIUM DIACETATE (โซเดียมไดอะซิเตต)

INS: 262(ii) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย,
สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	1000	XS253	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	1000	XS309R	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	1000	XS96, XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	1000	XS88, XS89, XS98	2559

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

INS: 331(i) ชื่ออื่น: Monosodium citrate; Sodium
citrate monobasicหน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์,
เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ,
สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.2	ครีมสเตอร์ไรส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปปิ้งครีม 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	โพรเชสชีส	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 แอนไฮดรัสมีลค์แฟต และกี้	ปริมาณที่เหมาะสม	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262	2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

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
08.1.1	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238,240,319,320	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	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

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

INS: 350(ii)	ชื่ออื่น: Malic acid sodium salt; Disodium DL-malate; Hydroxybutanedioic acid disodium salt	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น
--------------	---	---

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	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	นมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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
04.2.2.7	ผัก สหรัยทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	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
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป็ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	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	266,267,333	2559

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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 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

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

INS: 316

ชื่ออื่น: Sodium isoascorbate; Sodium
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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม	280	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุ้บอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

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
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	304,305,242	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

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

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

INS: 365 ชื่ออื่น: Monosodium fumarate;
Monosodium trans-butenedioic
acid; Monosodium trans-1,2-
ethylenedicarboxylate;
Monosodium trans-1,2-
ethylenedicarboxylic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับย้ายทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย้ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	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
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แชนเยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แชนเยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มีสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

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

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

INS: 576

ชื่ออื่น: Sodium D-gluconate

หน้าที่: สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว, 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	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ปัม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งขี้ผึ้ง	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย 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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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 ชาสมุนไพรร 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

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 500(ii) ชื่ออื่น: Baking soda; Bicarbonate of soda; Sodium bicarbonate; Sodium acid carbonate
 หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
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 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	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
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและ นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและ ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและ นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและ นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	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	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	41	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	240,319,320	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

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

INS: 350(i) ชื่ออื่น: Malic acid monosodium salt; Monosodium DL-malate; 2-hydroxybutanedioic acid monosodium salt
หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

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

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชซชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาบทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาบทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาบทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
14.2.1	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

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

INS: 514(ii) ชื่ออื่น: Sodium acid sulfate; Nitre cake; หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด
Sodium bisulfate; Sulfuric acid,
Monosodium salt

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

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
14.2.1	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

SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

INS: 524

ชื่ออื่น: Caustic soda; Lye; Sodium hydrate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	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	โพรเชสชีส	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
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

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

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเตต)

INS: 325 ชื่ออื่น: Sodium 2-hydroxypropanoate
หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		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
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์นมไขมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและ ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและ น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและ น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหั่นและ ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	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	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
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267,333	2559

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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	83,239,319,320	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 ชาสมุนไพรร 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

SODIUM PROPIONATE (โซเดียมโพรพิโอเนต)

INS: 281

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1,TH4	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	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	3000	70	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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

SODIUM PROPIONATE (โซเดียมโพรพิโอเนต)

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
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	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
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

INS: 500(iii)

ชื่ออื่น: Sodium

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู

monohydrogendicarbonate;

Sodium salt of carbonic acid

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและแช่ แช่และแช่ ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและแช่ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและแช่ ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและแช่ แช่และแช่ ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและแช่ แช่และแช่ ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและแช่ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสต้า ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

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
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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
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	เบียร์และเครื่องดื่มอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

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

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

INS: 514(i) ชื่ออื่น: Glauber's salt (decahydrate form) หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สหาย่ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหาย่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ย 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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซุบ	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

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

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

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

INS: 200	Sorbic acid (กรดซอร์บิก) ชื่ออื่น: 2,4-hexadienoic acid; 2-propenylacrylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 201	Sodium sorbate (โซเดียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Sodium salt of trans, trans-2,4- hexadienoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 202	Potassium sorbate (โพแทสเซียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Potassium salt of trans, trans- 2,4-hexadienoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 203	Calcium sorbate (แคลเซียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Calcium salt of trans, trans-2,4- hexadienoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1000	42,220,TH1,TH5	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	1000	42	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องตี	200	42	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	1000	42,223	2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	3000	42	2559
01.6.3	เวย์ชีส	1000	42	2559
01.6.4	โพรเชสชีส	3000	42	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	3000	3,42	2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	3000	42	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42,TH4,TH5	2559

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	2000	42	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	42	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42,TH4	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	500	42	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000	42	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	1000	42	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	1000	42	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	500	42	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1000	42	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	1000	42	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	1000	42	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	1200	42	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	1000	42	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	42	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	42	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	1000	42	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	1000	42,221	2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	1000	42	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด	1000	42,XS86	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	1500	42	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1500	42	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1500	42	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	1000	42	2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	42,211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	2000	42	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	1000	42	2559
08.2.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่าน กระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	200	3,42,TH20	2559

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่าน การทำแห้ง	2000	3,42	2559
08.2.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่าน กระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน	200	3,42,TH20	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน	200	3,42,XS96,XS97, TH20	2559
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง	200	3,42	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	1500	42,XS88,XS89, XS98,TH20	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	10000	42,222,365	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	2000	42	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	2000	42,82	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	1000	42	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	1000	42	2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	5000	42	2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	1000	42	2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	1000	42	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ แต่งหน้าขนม	1000	42	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	1000	42,192	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	1000	42	2559
12.4	มัสดาร์ต	1000	42	2559
12.5	ซูป	1000	42,338,339,TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	42,127	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	1500	42	2559
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก	1000	42	2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	1000	42	2559
12.9.2.3	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2	1000	42	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	1500	42	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1500	42	2559

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	1500	42	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	42	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	200	42,91,122	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	200	42,91,122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	200	42,91,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	200	42,91,122,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	42,127	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	42,127,160	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500	42	2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	200	42	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	500	42	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	200	42	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	500	42,224	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS (กลุ่มซอร์บิแทนเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

INS: 491	Sorbitan monostearate (ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
INS: 492	Sorbitan tristearate (ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 493	Sorbitan monolaurate (ซอร์บิแทนมอโนลอเรต) ชื่ออื่น: Sorbitan laurate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 494	Sorbitan monooleate (ซอร์บิแทนมอโนโอเลอเต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 495	Sorbitan monopalmitate (ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเตต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

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

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS (กลุ่มซอร์บิแทนเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	4000	XS250, XS252	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000	349	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	4000	XS251	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2500	XS243	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	10000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	500		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	5000	XS240, XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2500		2561
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	5000		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	5000	76	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก	2000	97,123, XS141	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุติด	10000	XS86	2561
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	10000	101	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	10000		2561
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	10000		2561
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	10000	XS309R	2561
05.2.3	นูกัตและมาร์ชชีแพน	10000		2561
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	10000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	5000		2559
07.1.1	ขนมปังและโรล	3000		2561
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	5000	11	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000	11	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	5000	11	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	10000	11	2559
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000		2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	5000	TH26	2561

SORBITOL (ซอร์บิทอล)

INS: 420(i) ชื่ออื่น: D-Glucitol, D-sorbitol, Sorbit, Sorbol

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

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุ้บอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SORBITOL (ซอร์บิทอล)

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
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง	40000	TH27	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
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ท	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
14.2.1	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

SORBITOL (ซอร์บิทอล)

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

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

INS: 420(ii) ชื่ออื่น: D-Glucitol syrup

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์หั่นชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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	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

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

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

STANNOUS CHLORIDE (สแตนเนสคลอไรด์)

INS: 512 ชื่ออื่น: Tin dichloride; Tin (II) chloride; Stannous chloride dihydrate
หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารคงสภาพของสี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	20	43	2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	25	43	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	20	43,127	2559

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเตต)

INS: 1420 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
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาบทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาบทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาบทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
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

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม		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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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	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	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

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซัคซิเนต)

INS: 1450

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
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซัคซิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
10.2.1	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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ท	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
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	20000	376,381	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซัคซิเนต)

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

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ตรีเทตสตาร์ช)

INS: 1405

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	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	นมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ตรีเทตสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	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
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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ที่รีเทคสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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 ชาสมุนไพรร 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

STEAROYL LACTYLATES (กลุ่มสเตียโรอิลแล็กทิลเลต)

INS: 481(i)	Sodium stearoyl lactylate (โซเดียมสเตียโรอิลแล็กทิลเลต) ชื่ออื่น: Sodium Stearoyl-2-lactylate; Sodium stearoyl lactate; Sodium di-2-stearoyl lactate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว
INS: 482(i)	Calcium stearoyl lactylate (แคลเซียมสเตียโรอิลแล็กทิลเลต) ชื่ออื่น: Calcium Stearoyl-2-lactylate, Calcium stearoyl lactate; Calcium di-2-stearoyl lactate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	3000	XS250, XS252	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000	2	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	2000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	10000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	3000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	5000	15	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	2000	XS240, XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	2000		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	5000	76	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	3000	XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	2000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	2000		2559
06.2.1	แป้ง	5000	186	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	5000		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	3000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	5000		2559
07.1.1.1	ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์	3000	388	2561
07.1.1.2	ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู	3000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	3000		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	5000		2559

STEAROYL LACTYLATES (กลุ่มสเตียโรอิลแล็กทิลเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	3000		2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	5000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	4000		2559

STEARYL CITRATE (สเตียริลซิเตรต)

INS: 484 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์,
สารช่วยจับอนุภาคละออง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	100	15	2559
05.3	หมากฝรั่ง	15000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2559

STEVIOLE GLYCOSIDES (สตีวียอลไกลโคไซด์)

INS: 960 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	26,201,TH1	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	330	26,201	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	330	26	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	330	26	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	270	26	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100	26	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	330	26	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	330	26	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	40	26	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	330	26	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	350	26	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	115	26	2559

STEVIOLE GLYCOSIDES (สตีวียอลไกลโคไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	330	26	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	40	26	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	40	26	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	330	26	2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	70	26	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	330	26	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	165	26	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	200	26	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	40	26	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน	700	26,199	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1100	26	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	350	26	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	165	26	2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	100	26	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	100	26,202,XS88, XS89,XS98	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	100	26,144	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	165	26	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100	26	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	100	26	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	330	26	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม	26	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	30	26	2559
12.4	มัสดาร์ด	130	26	2559
12.5	ซูป	50	26,XS117	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	350	26	2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	350	26	2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	350	26,127	2559
12.6.4	ซอสใส	350	26	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	115	26	2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	30	26	2559

STEVIOLE GLYCOSIDES (สตีวียออลไกลโคไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.9.2.2	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก	165	26	2559
12.9.2.3	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2	165	26	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	350	26	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	270	26	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	660	26,198,294	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2500	26,203,TH28	2561
14.1.3	น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า	200	26	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	115	26,127,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	26,127,160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200	26	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	170	26	2559

SUCCINIC ACID (กรดซัคซินิก)

INS: 363

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหยาทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

INS: 955

ชื่ออื่น: 4,1',6'-trichlorogalactosucrose

หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	300	TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใส่เติมในเครื่องดื่ม	580		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	580		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	500		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	320		2559

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	400		2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	1500		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	180	144	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	400		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	400		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	800		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	400		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	150		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	400		2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	150		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	150		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	580		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	400		
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	580		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	400	169	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	400		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	580		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	150	144	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้คั่ว	500	97,XS141	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	400	97	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	400	169,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	800	TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	800		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน	1800	164	2559
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	1000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	1000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	400		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	200	72	2559
06.8.1	เครื่องดื่มที่มึนน้ำตาลถั่วเหลือง	400		2559

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	650		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	700	165	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	120	144	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	120	144	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	1500	159	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ	400		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	700		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	400		2559
12.4	มีสตาร์ท	140		2559
12.5	ซूप	600	XS117	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	450	127	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	1250	169	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	400		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	320		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	400		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2400		2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	300		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	300		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	300	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	300	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	300	127,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากัญชาชนิดชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	300	127,160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	700		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	1000		2559

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรต์)

INS: 474

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	10000	348,XS250, XS252	2561
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพ่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	348	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	10000	348	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	10000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,XS243	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	10000	348,360	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102,363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	3000	348	2561
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1500	348,XS314R	
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000	348	2561
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	5000		2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	10000	348	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุติด	10000	348	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	6000	348	
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	348,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000	348	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	5000	348	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194,348	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
06.6	แป้งใช้ขูดอาหารเพื่อทอด	10000	348	2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป	10000	348	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	3000	348	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	348,TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000	348	2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตาม หมวด 07.2.1-07.2.2	5000	348,TH26	2561

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน	5000	15,XS96,XS97	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	5000	15,XS88, XS89,XS98	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
12.5	ซูป	2000	345	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	10000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2500		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127,219	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	1000	127,176	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	5000		2559

SUCROSE ACETATE ISOBUTYRATE (ซูโครสแอซีเตตไอโซบิวทิเรต)

INS: 444

ชื่ออื่น: SAIB

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2559

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

INS: 473

ชื่ออื่น: Sucrose fatty acid esters

หน้าที่: สารทำให้คงตัว, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง,
สารเคลือบผิว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	10000	348,XS250, XS252	2561
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	348	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	10000	348	2561
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	5000	350	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	10000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,XS243	2561

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับ ใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	10000	348,360	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102,363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	3000	348	2561
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1500	348,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000	348	2561
05.1.2	โกโก้ไซรัป	10000	348	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุติด	10000	348	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	6000	348	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน	5000	348,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000	348	2561
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และ ซอสหวาน	5000	348	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	2000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	10000	348	2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	10000	348	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	3000	348	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	348,TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000	348	2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตาม หมวด 07.2.1-07.2.2	5000	348,TH26	2561
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน	3000	15,XS96,XS97	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	3000	15,XS96,373, XS97	2559
12.5	ซูป	2000	345	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	5000		2559
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	700	TH30	2561

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

INS: 473a ชื่ออื่น: Type I: Sucrose fatty acid esters หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว (high-esterified); Sucrose oligoesters (highesterified)
Type II: Sucrose fatty acid esters; Sucrose oligoesters

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	10000	348,XS250, XS252	2561
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	348	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	10000	348	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,XS243	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับ ใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	10000	348,360	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102,363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	3000	348	2561
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1500	348,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000	348	2561
05.1.2	โกโก้ไซรัป	10000	348	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุติด	10000	348	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	6000	348	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	5000	348,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000	348	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และ ซอสหวาน	5000	348,387	2561
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194,348	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	10000	348	2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	10000	348	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	3000	348	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	348,TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000	348	2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตาม หมวด 07.2.1-07.2.2	5000	348,TH26	2561

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)

INS: 220	Sulfur dioxide (ซัลเฟอร์ไดออกไซด์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 221	Sodium sulfite (โซเดียมซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Disodium sulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 222	Sodium hydrogen sulfite (โซเดียมไฮโดรเจนซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Sodium bisulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารกันเสีย
INS: 223	Sodium metabisulfite (โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Sodium disulfite; Disodium pentaoxodisulfate; Disodium pyrosulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 224	Potassium metabisulfite (โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Potassium disulfite; Potassium pentaoxodisulfate; Potassium pyrosulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 225	Potassium sulfite (โพแทสเซียมซัลไฟต์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารกันเสีย
INS: 539	Sodium thiosulfate (โซเดียมไทโอซัลเฟต) ชื่ออื่น: Sodium hyposulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารช่วยจับอนุภาค โลหะ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	500	44,155	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	500	44,135,218	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100	44	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	44	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	100	44	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	44,206	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100	44	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	100	44	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100	44	2559
04.2.1.3	ผัก สำหรับหั่นและนึ่งและเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	50	44,76,136	2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับหั่นและนึ่งและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	50	44,76,136,137	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและนึ่งและเมล็ด ที่แห้ง	500	44,105	2559

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	100	44	2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	50	44	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	500	44,138	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	300	44,205	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	100	44	2559
06.2.1	แป้ง	200	44	2559
06.2.2	สตาร์ช	50	44	2559
06.4.1.2	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด	35	44,TH19	2559
06.4.2.2	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง	45	44	2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	20	44	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	50	44	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	100	44,139	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	150	44	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	30	44,XS311	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	150	44,140	2559
11.1.1	น้ำตาลทรายขาว เด็กซีโตรสแอนไฮดรัส เด็กซีโตรสโมโนไฮเดรต และฟรุ๊กโตส	15	44	2559
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซีโตรสผง	15	44	2559
11.1.3	น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทราย แดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัป ชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย	20	44,111	2559
11.1.5	น้ำตาลขาวชนิดผลึก	70	44	2559
11.2	น้ำตาลทรายแดง	40	44	2559
11.3	น้ำเชื่อมและไซรัป	70	44	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	40	44	2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ	150	44	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	200	44	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	100	44	2559
12.4	มัสตาร์ด	250	44,106	2559

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	150	44	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	50	44,122	2559
14.1.2.2	น้ำผัก	50	44,122	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.2.4	น้ำผักเข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	50	44,122	2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	50	44,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	70	44,127,143	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	50	44	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200	44	2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	350	44,103	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200	44	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	200	44	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200	44	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	250	44	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	50	44	2559

SUNSET YELLOW FCF (ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	300	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	300		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	200	3	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	300	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	300		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559

SUNSET YELLOW FCF (ชั้นเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	300	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300		2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ดชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	300	4,16	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	50	92	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	200	92	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	400	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300		2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	300		2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	300	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	50		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	300	4,16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	300	16,XS96,XS97	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก โดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	135		2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการ หมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	300	16,XS88, XS89,XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แห่เยือกแข็ง	300	16	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	300	16	2559
09.1.1	พลาสติก	300	4,16,50	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	300	4,16	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แห่เยือกแข็ง	300	95	2559

SUNSET YELLOW FCF (ชั้นเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	300	16	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	300	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	300	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก	250		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	300	16	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	22	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	300	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	300	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไขปลาชนิดอื่นๆ	300		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	300	95	2559
10.1	ไขสดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มันสตาร์ด	300		2559
12.5	ซूप	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300		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
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559

TALC (ทัลก์)

INS: 553(iii) ชื่ออื่น: Talcum

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเคลือบผิว,
สารให้ความชื้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	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	แป้งใช้ซุซอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TALC (ทัลก์)

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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
14.2.1	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

TALC (ทัลก์)

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

TARA GUM (ทารากัม)

INS: 417 ชื่ออื่น: Peruvian carob หน้าที่: สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ
ข้นเหนียว

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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอไรไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TARA GUM (ทารากัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับย่อยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่อยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		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	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	73,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	73,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	2559

TARA GUM (ทารากัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร 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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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 ชาสมุนไพรร 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

TARTRATES (กลุ่มทาร์เทรต)

INS: 334	L(+)-Tartaric acid (กรดแอล(+)-ทาร์ทริก) ชื่ออื่น: L-Tartaric acid; L-2,3-dihydroxybutanedioic acid; L-2,3-dihydroxysuccinic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารเพิ่มรสชาติ, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 335(ii)	Sodium L(+)-tartrate (โซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต) ชื่ออื่น: Sodium dextro-tartrate; Disodium L-tartrate; Disodium (+)-tartrate; Disodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
INS: 337	Potassium sodium L(+)-tartrate (โพแทสเซียมโซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต) ชื่ออื่น: Rochelle salt; Seignette salt; Potassium sodium dextro-tartrate; Potassium sodium L-tartrate; Potassium sodium (+)-tartrate; Potassium sodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	2000	45,230	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	1500	45,351	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2000	45,XS243	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	100	45,361	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	100	45	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100	45	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	2000	45	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	3000	45	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	20000	45	2561
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	45	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	10000	45	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	15000	45,XS38, XS115	2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	1300	45,XS13,XS38, XS57,XS145, XS257R,XS259R, XS297	2561
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก	5000	45,97,128	2559

TARTRATES (กลุ่มทาร์เตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.2	โกโก้ไซรป์	2000	45	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุเติม	2000	45,XS86	2561
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	45,128	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	5000	45	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	2000	45,XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	30000	45	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	8000	45	2559
06.2.1	แป้ง	5000	45,186	2559
06.2.2	สตาร์ช	2000	45	2561
06.4.1	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	5000	45,128,TH24	2561
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	7500	45,128,194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	2860	45	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	4000	45,388	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	45	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	500	45	2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตาม หมวด 07.2.1-07.2.2	8000	11,45	2561
08.3.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ไม่ผ่านความร้อน	500	45	2561
08.3.2	เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	500	45,XS88, XS89,XS98	2561
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดแช่เยือกแข็ง	500	45	2561
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	2000	45,365	2561
14.1.2.1	น้ำผลไม้	4000	45,128,129	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	4000	45,127,128,129	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	4000	45,128	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	4000	45,127,128	2559

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

INS: 102 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 4, FD&C Yellow No. 5, CI (1975) No. 19140 หน้าที่: สี่

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	300	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	300		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	200	3	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	300	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	300		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	300	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300		2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	300	4,16	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	50	92	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับทะเล ดอง	200	92	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	400	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน	300		2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	300		2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	300	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	50		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	300	4,16	2559

TARTRAZINE (ตารัตราซีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	300	16,XS96,XS97	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก โดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	135		2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการ หมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	300	16,XS88, XS89,XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	300	16	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	300	16	2559
09.1.1	พลาสติก	300	4,16,50	2559
09.1.2	สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	300	4,16	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	300	95	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	300	16	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	300	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	300	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก	250		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	300	16	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	382	2561
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	300	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	300	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	300	95	2559
10.1	ไขสดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มัสดาร์ด	300		2559
12.5	ซूप	50	99	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300		2559

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธรรมชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559

TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE (เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน)

INS: 319

ชื่ออื่น: TBHQ; Mono-tert-butylhydroquinone, t-Butylhydroquinone

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100	15,195	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200	15,195	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	200	15,130,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	400	130	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	200	15,130	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็นเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130	2559
07.1.1	ขนมปังและโรล	200	15,195	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	200	15,195	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	200	15,130	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	200	15,195	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	100	15,130,167, XS96,XS97	2559

TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE (เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ดิบและผ่านกรรมวิธี	100	15,130,162, XS88,XS89,XS98	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.4	มันสตาร์ด	200	15	2559
12.5	ซูป	200	15,130	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	200	15,130	2559

THAUMATIN (ทอมาทิน)

INS: 957

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

THAUMATIN (ทอมาทิน)

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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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

THAUMATIN (ทอมาทิน)

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

THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL INTERACTED WITH MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS (น้ำมันถั่วเหลืองซึ่งถูกออกซิไดซ์ที่อุณหภูมิสูง แล้วทำปฏิกิริยากับกลุ่มมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

INS: 479

ชื่ออื่น: TOSOM

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุเติม	5000		2559

THIODIPROPIONATES (กลุ่มไทโอไดโพรพิโอเนต)

INS: 388

Thiodipropionic acid (กรดไทโอไดโพรพิโอนิก)

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

ชื่ออื่น: 3,3'-Thiodipropionic acid; Diethyl sulfide 2,2'-dicarboxylic acid; Thiodihydracrylic acid

INS: 389

Dilauryl thiodipropionate (ไดลอริลไทโอไดโพรพิโอเนต)

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

ชื่ออื่น: Didodecyl 3,3'-thiodipropionic acid

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	46	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	46	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุเติม	200	46	2559

THIODIPROPIONATES (กลุ่มไทโอดิโพรพิโอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	200	15,46,XS166	2561
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	15,46,127	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	200	46	2559

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

INS: 171 ชื่ออื่น: Titania; CI Pigment white 6; หน้าที: สี
CI (1975) No. 77891

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	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
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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

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

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)

INS: 307a	d-alpha-Tocopherol (ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล) ชื่ออื่น: Vitamin E; RRR-alpha - tocopherol, 5,7,8- trimethyltolcol, (+)- alphaTocophero	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน
INS: 307b	Tocopherol concentrate, mixed (โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น) ชื่ออื่น: Vitamin E	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน
INS: 307c	dl-alpha-Tocopherol (ดีแอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล) ชื่ออื่น: Vitamin E; dl-5,7,8- Trimethyltolcol	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	400		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	500	XS243	2559
01.8	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ไม่รวมเวย์ชีส	200		2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดริสมีลค์แฟต และกี้	500	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	300	356,357	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300	358	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	500		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	900		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	500	15	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	150	XS240, XS314R	2559

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทโคเฟอร์รอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	500	15	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	150		2559
04.2.2.2	ผัก สหายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200	XS38	2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	500	15	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	750	15,168	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	15	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	500	15,XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1500		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และ ซอสหวาน	500	15	2559
06.2.1	แป้ง	5000	15,186	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200		2559
06.4.2	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	500	15,211	2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	500	15	2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	100		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและ ผ่านกรรมวิธี	300	XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	300	XS88,XS89,XS98	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000	365	2559
12.5	ซูป	50	346	2559
16.0	ผลิตภัณฑ์อาหารเตรียมสำเร็จ	200		2561

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

INS: 413

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น
เหนียว

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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRAGACANTH GUM (ทราคาแคนท์กัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
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	ปริมาณที่เหมาะสม	300	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

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 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

TREHALOSE (ทรีฮาโลส)

INS: - ชื่ออื่น: alpha,alpha-trehalose หน้าที่: สารปรับปรุงเนื้อสัมผัส, สารทำให้คงตัว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH13	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH13	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม	TH13	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH22	2559
07.1.1.1	ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRHALOSE (ทรีฮาโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แขนเยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แขนเยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แขนเยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH17	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIACETIN (ไตรแอซีทิน)

INS: 1518 ชื่ออื่น: Glyceryl triacetate
หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์,
สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	โพเรซชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIACETIN (ไตรแอสีทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 คั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มีสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIACETIN (ไตรแอซีทีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	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

TRIAMMONIUM CITRATE (ไตรแอมโมเนียมซิเตรต)

INS: 380

ชื่ออื่น: Citric acid triammonium salt;
Ammonium citrate tribasic

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

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	ไพเรซีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIAMMONIUM CITRATE (ไตรแอมโมเนียมซิเตรต)

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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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 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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIAMMONIUM CITRATE (ไตรแอมโมเนียมซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
14.2.1	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

TRICALCIUM CITRATE (ไตรแคลเซียมซิเตรต)

INS: 333(iii)

ชื่ออื่น: Calcium citrate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สาร
ทำให้แน่น, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRICALCIUM CITRATE (ไตรแคลเซียมซิเตรต)

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	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	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
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRICALCIUM CITRATE (ไตรแคลเซียมซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	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
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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
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

TRICALCIUM CITRATE (ไตรแคลเซียมซิเตรต)

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

TRIETHYL CITRATE (ไตรเอทิลซิเตรต)

INS: 1505 ชื่ออื่น: Ethyl citrate หน้าที: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	2500	47	2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	2500	47	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127	2559

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไตรโพแทสเซียมซิเตรต)

INS: 332(ii) ชื่ออื่น: Potassium citrate หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
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) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไตรโพแทสเซียมซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	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 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	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง 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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไตรโพแทสเซียมซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มีสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	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
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไตรโพแทสเซียมซิเตรต)

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

TRISODIUM CITRATE (ไตรโซเดียมซิเตรต)

INS: 331(iii) ชื่ออื่น: Sodium citrate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์,
เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ,
สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	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
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 แอนไฮดริสมีลค์แฟต และกี้	ปริมาณที่เหมาะสม	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRISODIUM CITRATE (ไตรโซเดียมซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ดล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262	2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ดล็ด แซ่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ดล็ด 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 น้ทและเมล็ดล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ดล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	25	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
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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

TRISODIUM CITRATE (ไตรโซเดียมซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	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
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238,240,319,320	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 ชาสมุนไพรร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559

TRISODIUM CITRATE (ไตรโซเดียมซิเตรต)

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

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

INS: 415

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (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	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องตี	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
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
08.1.1	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	391,XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177	2559

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

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	241,327	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร 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
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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	10000	239,273	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

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

XYLITOL (ไซลิตอล)

INS: 967 ชื่ออื่น: - หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องตี	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	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

XYLITOL (ไซลิทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สหาย่ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหาย่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	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

XYLITOL (ไซลิตอล)

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	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

คำอธิบายบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (เลขที่ ๓๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

“รหัสของหมวดอาหาร” หมายถึง ชุดของตัวเลขที่ใช้แทนหมวดอาหาร ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“หมวดอาหาร” หมายถึง กลุ่มของอาหาร แบ่งออกเป็น ๑๖ หมวดใหญ่ ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“หน้าที่” หมายถึง หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

“INS” หมายถึง ชุดของตัวเลขหรือตัวอักษรภาษาอังกฤษใช้สำหรับระบุชนิดของวัตถุเจือปนอาหาร ย่อมาจาก International Numbering System

“ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต” หมายถึง ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้สำหรับหมวดอาหารหรืออาหารชนิดนั้นๆ แสดงหน่วยเป็น มิลลิกรัมของวัตถุเจือปนอาหารต่อ ๑ กิโลกรัมของอาหาร

“ปริมาณที่เหมาะสม” หมายถึง ปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ต่ำที่สุดซึ่งให้ผลทางด้านเทคโนโลยีทางการผลิตตามที่ต้องการภายใต้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice, GMP)

“เงื่อนไข” หมายถึง ข้อกำหนดเพิ่มเติมในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๒ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“ปีที่รับค่ากำหนด” หมายถึง ปีที่มีการยอมรับข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

ส่วนที่ ๑: รหัสของหมวดอาหาร และคำอธิบายหมวดอาหาร

ส่วนที่ ๒: ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นๆ

เงื่อนไข	อธิบายความ
1	คำนวณเป็นกรดอะดีปิก (Adipic acid)
2	คำนวณในสภาพส่วนประกอบแห้ง, น้ำหนักเมื่อแห้ง หรือ ในสภาพเข้มข้น
3	ใช้สำหรับผิวหน้าเท่านั้น
4	ใช้เฉพาะประทับตรา หรือทำเครื่องหมายบนผลิตภัณฑ์เท่านั้น
5	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CODEX STAN 296-2009)
6	คำนวณเป็นอลูมิเนียม (Aluminium)
7	ใช้สำหรับเครื่องตีเกล็นแบบกาแฟเท่านั้น
8	คำนวณเป็นบิกซิน (Bixin)
9	ยกเว้นการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์กาแฟพร้อมดื่ม ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
10	คำนวณเป็นแอสคออซิลสเตียเรต (Ascorbyl stearate)
11	คำนวณจากส่วนที่เป็นแป้ง
12	วัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุแต่งกลิ่นรส
13	คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก (Benzoic acid)
14	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ไฮโดรไลซ์โปรตีน (Hydrolyzed protein) ชนิดเหลวเท่านั้น
15	คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน
16	ใช้สำหรับเคลือบหรือตกแต่งผิวในผักและผลไม้ เนื้อสัตว์หรือปลา
17	คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก (Cyclamic acid)
18	ปริมาณที่ใช้เติมลงไปจะต้องไม่พบการตกค้างในผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค
19	สำหรับการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CODEX STAN 92-1981) และ Standard for Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981): อนุญาตการใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มซัลไฟต์ ได้แก่ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (INS 220), โซเดียมซัลไฟต์ (INS221), โซเดียมไฮโดรเจนซัลไฟต์ (INS 222), โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 223), โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 224) และโพแทสเซียมซัลไฟต์ (INS 225) เป็นสารกันเสีย โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (สำหรับส่วนที่กินได้ในผลิตภัณฑ์ดิบ (raw product) และใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (สำหรับส่วนที่กินได้ในผลิตภัณฑ์ปรุงสุก (cooked product))
20	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสารทำให้คงตัว (Stabilizer), สารให้ความข้นเหนียว (Thickener) และ/หรือ กัม (Gum) ชนิดอื่นๆ
21	คำนวณเป็นแอนไฮดรัสแคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดอะมีนเตตระอะซิเตต (Anhydrous calcium disodium ethylenediaminetetraacetate)
22	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาบดรมควันเท่านั้น
23	คำนวณเป็นเหล็ก
24	คำนวณเป็นแอนไฮดรัสโซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์ (Anhydrous sodium ferrocyanide)

เงื่อนไข	อธิบายความ
25	สำหรับแป้งถั่วเหลืองเต็มไขมันเท่านั้นที่สามารถใช้ได้ ปริมาณที่เหมาะสม
26	คำนวณเป็นสตีวียอล (Steviol)
27	คำนวณเป็นกรดพารา-ไฮดรอกซีเบนโซอิก (para-Hydroxybenzoic acid)
28	ยกเว้นแป้งสาลีตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152- 1985) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
29	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะเท่านั้น
30	คำนวณเป็น NO ₃ ⁻ ที่ตกค้าง
31	ใช้สำหรับอาหารที่มีการอบ
32	คำนวณเป็น NO ₂ ที่ตกค้าง
33	คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
34	คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ
35	ใช้สำหรับน้ำผลไม้ที่มีลักษณะขุ่นเท่านั้น
36	ปริมาณที่ตกค้าง
37	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
38	คำนวณจากส่วนผสมที่ใช้ทำครีม (creaming mixture)
39	คำนวณจากแคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ทั้งหมด
40	เฉพาะเพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451i) เท่านั้นที่ใช้สำหรับเพิ่มประสิทธิภาพของวัตถุกันเสียกลุ่มเบนโซเอตและซอร์เบต
41	ใช้สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งสำหรับชุบทอดเท่านั้น
42	คำนวณเป็นกรดซอร์บิก (Sorbic acid)
43	คำนวณเป็นดิบุก
44	คำนวณเป็นปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO ₂) ที่ตกค้าง
45	คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (Tartaric acid)
46	คำนวณเป็นกรดไธโอไดโพรปิสิก (Thiodipropionic acid)
47	คำนวณเป็นน้ำหนักไข่แดงผงเมื่อแห้ง
48	ใช้สำหรับมะกอกเท่านั้น
49	ใช้สำหรับผลไม้ตระกูลส้มเท่านั้น
50	ใช้ในไข่ปลาเท่านั้น
51	ใช้สำหรับสมุนไพรเท่านั้น
52	ยกเว้นนมรสช็อคโกแลต
53	ใช้สำหรับเคลือบผิวเท่านั้น
54	ใช้สำหรับเชอร์รี่ค็อกเทลและเชอร์รี่ตกแต่งขนมเท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
55	จำกัดปริมาณโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียม ตามที่กำหนดไว้ใน Standard for Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียม ร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียมเป็นส่วนประกอบ
56	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีสตาร์ช
57	ปริมาณที่เหมาะสม คือ มีปริมาณเบนโซอิลเปอร์ออกไซด์ (Benzoyl peroxide) 1-6 ส่วนของน้ำหนัก
58	คำนวณเป็นแคลเซียม
59	ใช้เป็นก๊าซที่ใช้สำหรับบรรจุเท่านั้น
60	ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในโวน์พร้อมบริโภคนจะต้องไม่เกิน 4,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส
61	ใช้สำหรับปลาบดเท่านั้น
62	คำนวณเป็นทองแดง
63	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์อาหารที่ชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปัง ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)
64	ใช้สำหรับถั่วแห้งเท่านั้น
65	ปริมาณตกค้างจากการเติมสารอาหาร
66	คำนวณเป็นฟอร์มาดีไฮด์ (Formaldehyde)
67	ยกเว้นการใช้สำหรับไข่ขาวชนิดเหลว ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 8,800 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) สำหรับไข่เหลวทั้งฟอง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 14,700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
68	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลเท่านั้น
69	ใช้เป็นสารที่ให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เท่านั้น
70	คำนวณเป็นกรด
71	เฉพาะเกลือแคลเซียม, โพแทสเซียม และโซเดียม เท่านั้น
72	ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค
73	ยกเว้นปลาทั้งตัว
74	ยกเว้นเวย์ชนิดเหลวและผลิตภัณฑ์จากเวย์ที่ใช้เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารก
75	ใช้ในนมผงที่จำหน่าย ณ เครื่องจำหน่ายสินค้าอัตโนมัติเท่านั้น
76	ใช้สำหรับมันฝรั่งเท่านั้น
77	สำหรับการใช้ที่มีวัตถุประสงค์ทางโภชนาการเป็นพิเศษเท่านั้น
78	ยกเว้นการใช้สำหรับน้ำส้มสายชูหมักและน้ำส้มสายชูบัลซามิก (Balsamic Vinegar) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
79	ใช้สำหรับนัทเท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
80	เทียบเท่ากับ 2 มิลลิกรัม/ตารางเดซิเมตรของพื้นผิว โดยมีความลึกสูงสุดไม่เกิน 5 มิลลิเมตร
81	เทียบเท่ากับ 1 มิลลิกรัม/ตารางเดซิเมตรของพื้นผิว โดยมีความลึกสูงสุดไม่เกิน 5 มิลลิเมตร
82	ยกเว้นการใช้สำหรับกุ้ง Crangon crangon และ Crangon vulgaris ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
83	ใช้ในรูป L(+) เท่านั้น
84	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับเด็กเล็กที่มีอายุมากกว่า 1 ปี เท่านั้น
85	ใช้สำหรับไส้บรรจุไส้กรอก โดยปริมาณตกค้างจะต้องไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
86	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมหวาน ชนิดที่ผ่านการตี นอกเหนือจากครีม
87	ปริมาณที่ใช้
88	ปริมาณที่ตกค้างมาจากส่วนประกอบของอาหาร
89	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายแขนวิซเท่านั้น
90	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมที่มีนมและน้ำตาลเท่านั้น
91	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: เกลือเบนโซเอตและเกลือซอร์เบต
92	ยกเว้นซอสมะเขือเทศ
93	ยกเว้นไวน์ที่ทำจากองุ่นสายพันธุ์ <i>Vitis vinifera</i>
94	ใช้สำหรับไส้กรอกโลกันนิซ่า (Loganiza) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) เท่านั้น
95	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เป็นการเฉพาะ: ใช้สำหรับซูริมิ (surimi) และผลิตภัณฑ์ไขปลาเท่านั้น
96	คำนวณในสภาพแห้งของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด
97	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์สุดท้ายของผลิตภัณฑ์จากโกโก้และช็อกโกแลต
98	ใช้สำหรับควบคุมฝุ่น
99	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) เท่านั้น
100	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลึกและน้ำตาลที่ใช้แต่งหน้าขนมเท่านั้น
101	เมื่อใช้ร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่น: เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาติค (INS 442), พอลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดริซิโนเลอิกที่ถูกอินเตอร์เอสเทอร์ไฟด์ (INS 476), ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต (INS 492) พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 432), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอเลอเอต (INS 433), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 435) และ พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต (INS 436)) โดยจะต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
102	ใช้สำหรับอิมัลชันของไขมัน (fat emulsions) ที่ใช้สำหรับการอบเท่านั้น
103	ยกเว้นไวน์ขาวชนิดพิเศษ (special white wines) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
104	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมปังและขนมอบที่ใช้ยีสต์ทำให้ขึ้นฟู มีปริมาณตกค้างได้ไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
105	ยกเว้น dried gourd strip (KAMPYO) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
106	ยกลง Dijon mustard ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
107	ยกลงการใช้โซเดียมเพอร์โรซายาไนต์ (INS 535) และโพแทสเซียมเพอร์โรซายาไนต์ (INS 536) ในเกลือบรีโอกซิดเดนตริติก (dendridic salt) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 29 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในรูปโซเดียมเพอร์โรซายาไนต์ปราศจากน้ำ
108	ใช้สำหรับเมล็ดกาแฟเท่านั้น
109	ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็น 25 ปอนด์/1000 แกลลอน X (0.45 กิโลกรัม/ปอนด์) X (1 แกลลอน/3.25 ลิตร) X (1 ลิตร/1 กิโลกรัม) X (10 ⁻⁶ มิลลิกรัม/กิโลกรัม) = 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
110	ใช้สำหรับมันฝรั่งฟรายนซ์ (French fried) แข็งเท่านั้น
111	ยกลงกลูโคสไซรัปผงสำหรับการใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตขนมหวานจากน้ำตาล ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และกลูโคสไซรัปผงสำหรับการใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตขนมหวานจากน้ำตาล ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
112	ใช้สำหรับเนยแข็งชนิดขูด (grated cheese) เท่านั้น
113	ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็นแอสซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นเกลือแอสพาร์เทม-แอสซัลเฟม (INS 962) โดยหารด้วย 0.44) หากมีการใช้เกลือแอสพาร์เทม-แอสซัลเฟม (INS 962) ร่วมกับ แอสซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) หรือ แอสพาร์เทม (INS 951) ปริมาณที่ใช้ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของแอสซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) หรือ แอสพาร์เทม (INS 951) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอสพาร์เทม (INS 951) โดยหารด้วย 0.68)
114	ยกลงลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
115	ใช้สำหรับน้ำสับปะรดเท่านั้น
116	ใช้สำหรับโด (doughs) เท่านั้น
117	ยกลงไส้กรอกโลกันนิซ่า (loganiza) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
118	ยกลงไส้กรอกโทซิโน (tocino) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
119	ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็นแอสพาร์เทม (INS 951) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอสพาร์เทม-แอสซัลเฟม (INS 962) โดยหารด้วย 0.64) หากมีการใช้แอสพาร์เทม-แอสซัลเฟม (INS 962) ร่วมกับแอสพาร์เทม (INS 951) หรือ แอสซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) ปริมาณที่ใช้ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของแอสพาร์เทม (INS 951) หรือ แอสซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอสซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) โดยหารด้วย 0.68)
120	ยกลงคาร์เวียร์ (caviar) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
121	ยกลงผลิตภัณฑ์ปลาหมักดองใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
122	ให้เป็นไปตามกฎหมายของประเทศคู่ค้า

เงื่อนไข	อธิบายความ
123	ใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ชนิดเดี่ยวหรือร่วมกับ: ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต (INS 492), ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 493), ซอร์บิแทนมอโนโอเลอเตต (INS 494), และซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต (INS 495) ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในผลิตภัณฑ์โกโก้และช็อกโกแลตตาม Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981)
124	สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีเอทานอลน้อยกว่าร้อยละ 7 เท่านั้น
125	ใช้สำหรับผสมกับน้ำมันพืชเท่านั้น เพื่อใช้เป็นสารกันติด (release agent) สำหรับอุปกรณ์ที่ใช้ในการอบ
126	ใช้เป็นสารกันติดของโด (dough) ระหว่างการอบเท่านั้น
127	คำนวณในสภาพพร้อมบริโภค
128	กรดทาร์ทาริก (INS 334) เท่านั้น
129	ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) ในน้ำอุ่นเท่านั้น
130	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิลเลเทตไฮดรอกซีแอนนิซอล (INS 320), บิวทิลเลเทตไฮดรอกซีโทลูอิน (INS 321), เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (INS 319) และโพรพิลไกลเลต (INS 310)
131	ใช้เป็นสารช่วยทำละลาย หรือช่วยพาวด์แต่งกลิ่นรส (flavour carrier) เท่านั้น
132	ยกเว้นเครื่องดื่มกึ่งแช่เยือกแข็ง (semi-frozen beverages) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 130 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง)
133	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิลเลเทตไฮดรอกซีแอนนิซอล (INS 320), บิวทิลเลเทตไฮดรอกซีโทลูอิน (INS 321) และโพรพิลไกลเลต (INS 310) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
134	ยกเว้นพุดดิ้งจากธัญชาติ (cereal-based puddings) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
135	ยกเว้นแอปริคอตแห้งใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, ลูกเกดฟอกสีใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 1,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, เนื้อมะพร้าวขูดฝอยอบแห้งใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และมะพร้าวที่มีการสกัดเอาน้ำมันออกบางส่วนใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
136	ใช้สำหรับป้องกันการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล (browning) ของผักที่มีสีคล้ำได้ง่ายเท่านั้น
137	ยกเว้นอะโวคาโด (avocado) แช่เยือกแข็งใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
138	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ลดพลังงานเท่านั้น
139	ใช้สำหรับสัตว์ในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ได้แก่ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ส่วนใหญ่มีเปลือกแข็ง หุ้มอยู่ภายนอก เช่น หอย, สัตว์ในกลุ่มครัสเตเชีย (crustaceans) ได้แก่ สัตว์ที่มีเปลือกหุ้มตัวลำตัวเป็นปล้อง เช่น กุ้ง ปู และสัตว์ในกลุ่มเอไคโนเดิร์ม (echinoderms) ได้แก่ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง ผิวหนังมีหนามหรือขรุขระ เช่น ปลิงทะเล เม่นทะเล เท่านั้น
140	ยกเว้นหอยเป่าอ็อกกระป๋อง (PAUA) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
141	ใช้สำหรับนมไม่ปรุงแต่งชนิดเหลวที่มีการเติมแร่ธาตุเท่านั้น
142	ยกเว้นชาและกาแฟ
143	ใช้สำหรับเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลไม่เป็นส่วนประกอบหลักและน้ำขิงผงเท่านั้น
144	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีรสเปรี้ยวและหวานเท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
145	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการลดพลังงานหรือไม่เติมน้ำตาลเท่านั้น
146	ปีตา-แคโรทีนสังเคราะห์ (INS 160a(i)) เท่านั้น
147	ยกเว้นเวย์ชนิดผงสำหรับใช้ในอาหารสำหรับทารก
148	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
149	ยกเว้นไซโคลาไซท์ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
150	ใช้สำหรับสูตรที่มีถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
151	ยกเว้นการใช้ในส่วนของโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโน ในสูตรของผลิตภัณฑ์ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
152	ใช้สำหรับการทอดเท่านั้น
153	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเส้นกึ่งสำเร็จรูปเท่านั้น
154	ใช้สำหรับกะทิเท่านั้น
155	ใช้สำหรับแอปเปิ้ลแผ่นแช่เยือกแข็งเท่านั้น
156	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
157	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
158	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
159	ใช้สำหรับน้ำเชื่อมราดแพนเค้กหรือน้ำเชื่อมเมเบิลเท่านั้น
160	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพร้อมบริโภคเท่านั้น
161	ใช้ตามข้อกำหนดเฉพาะของประเทศคู่ค้าซึ่งเป็นไปตามข้อ 3.2 ของบทนำ
162	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งหรือผลิตภัณฑ์ประเภทซาลามิ (salami-type products) เท่านั้น
163	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
164	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
165	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุดิบประสงค์ทางโภชนาการเป็นพิเศษเท่านั้น
166	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
167	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งเท่านั้น
168	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ ดี-แอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307c)
169	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
170	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003)

เงื่อนไข	อธิบายความ
171	ยกเว้นไขมันนมปราศจากน้ำ (Anhydrous milkfat)
172	ยกเว้นซอสผลไม้, ผลิตภัณฑ์ราดหน้าขนมที่ทำจากผลไม้, มันกะทิ (coconut cream), กะทิ และ บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
173	ยกเว้นผลิตภัณฑ์อาหารเส้นกึ่งสำเร็จรูปที่มีส่วนประกอบของผักและไข่
174	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554), แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556) และอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 559)
175	ยกเว้นขนมหวานประเภทเยลลี่ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
176	ใช้สำหรับกาแฟปรุงสำเร็จชนิดเหลวบรรจุกระป๋องเท่านั้น
177	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบด และผลิตภัณฑ์ซุบแช่แข็งหรือเกล็ดขนมปัง ตาม Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 166-1989)
178	คำนวณเป็นกรดคาร์มินิก (carminic acid)
179	ใช้สำหรับรักษาสีตามธรรมชาติที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิตเท่านั้น
180	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บีทิลเลเทตไฮดรอกซีแอนีโซล (บีเอชเอ, INS 320) และ บีทิลเลเทตไฮดรอกซีโทลูอิน (บีเอชที, INS 321)
181	คำนวณเป็นแอนโทไซยานิน (anthocyanin)
182	ยกเว้นกะทิ
183	ใช้สำหรับตกแต่งที่ผิวหน้าเท่านั้น
184	ใช้สำหรับส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำข้าวเคลือบเสริมสารอาหารเท่านั้น
185	คำนวณเป็นนอร์บิกซิน (norbixin)
186	ใช้สำหรับแป้งที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเท่านั้น
187	แอสคอร์บิลปาลมิเตต (INS 304) เท่านั้น
188	หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสพาร์แตม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกิน ปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นอะซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950)
189	ยกเว้นโรลโอ๊ต (rolled oats)
190	ยกเว้นนมเปรี้ยวพร้อมดื่มให้ใช้ได้ในปริมาณ 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
191	หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสพาร์แตม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นแอสพาร์แตม (INS 951)
192	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวเท่านั้น
193	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์ในกลุ่มครัสตาเซีย (crustaceans) บด ได้แก่ สัตว์ที่มีเปลือกหุ้มตัวลำตัว เป็นปล้อง เช่น กุ้ง ปู และปลาบด เท่านั้น
194	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Instant Noodles (CODEX STAN 249-2006) เท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
195	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซีแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซีโทลูอิน (บีเอชที, INS 321) และเทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (ทีบีเอชคิว, INS 319)
196	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซีแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซีโทลูอิน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลไกลเลต (INS 310)
197	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซีโทลูอิน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลไกลเลต (INS 310)
198	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแข็งเท่านั้น
199	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวียอล (steviol equivalents)
200	ยกเว้นแฮมแบบญี่ปุ่น 'lachs ham' (เนื้อหมูติดสะโพกหมักเกลือและไม่ผ่านความร้อน) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 120 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวียอล (steviol equivalents)
201	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการแต่งกลิ่นรสเท่านั้น
202	ใช้สำหรับน้ำเกลือที่ใช้ในกระบวนการผลิตไส้กรอกเท่านั้น
203	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ใช้เคี้ยวเท่านั้น
204	ยกเว้นลำไยและลิ้นจี่ใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
205	ยกเว้นการใช้เพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล (browning) ในผักที่มีสีคล้ำได้ง่ายใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
206	ยกเว้นการใช้เป็นสารฟอกสีในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Aqueous Coconut Products (CODEX STAN 240-2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
207	ยกเว้นซอสถั่วเหลืองที่จะต้องนำไปใช้ในกระบวนการผลิตใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
208	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งหรือมีการดึงน้ำออกเท่านั้น
209	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CODEX STAN 251-2006)
210	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) และใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (Thickener) สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989).
211	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเส้นเท่านั้น
212	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillon and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
213	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ชนิดเหลวที่มีส่วนประกอบของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดที่มีความเข้มข้นสูง (high intensity sweeteners) เท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
214	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006)
215	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fat Spreads and Blended Spreads (CODEX STAN 256-2007)
216	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีข้าวโพดเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
217	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตกแต่ง (toppings) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
218	เฉพาะวัตถุดิบอาหารกลุ่มซัลไฟด์ที่ใช้เป็นวัตถุดิบเสียและสารป้องกันการเกิดออกซิเดชันในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Desiccated Coconut (CODEX STAN 177-1991)
219	ยกเว้นเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ที่มีน้ำแอนนิซ (aniseed) น้ำมะพร้าว และน้ำอัลมอนด์ (almond) เป็นส่วนประกอบหลักใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
220	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการปรุงแต่งและมีการให้ความร้อนหลังการหมักเท่านั้น
221	ใช้สำหรับโดมันฝรั่ง (potato dough) และมันฝรั่งแผ่นบางสำหรับทอด เท่านั้น
222	ใช้สำหรับไส้ที่ทำจากคอลลาเจนซึ่งมีค่าวอเตอร์แอกติวิตี (Water Activity) มากกว่า 0.6 เท่านั้น
223	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีการเติมผลไม้ ผัก และเนื้อสัตว์ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
224	ยกเว้นเบียร์ที่มีการแต่งกลิ่นรส (aromatized beer)
225	ยกเว้นแป้งที่มีส่วนผสมของสารที่ทำให้ขึ้นฟู (self-raising flour) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 12,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
226	ยกเว้นสำหรับการใช้เพื่อให้เนื้อนุ่ม ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
227	ใช้สำหรับนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยการสเตอริไรเซชัน (Sterilization) และยูเอชที (Ultra-high temperature treatment (UHT) เท่านั้น
228	ยกเว้นเวย์ชนิดเหลวที่มีโปรตีนสูงเพื่อใช้สำหรับกระบวนการทำเวย์โปรตีนเข้มข้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
229	สำหรับใช้เป็นสารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) สารช่วยให้ฟู (raising agent) หรือ สารที่ทำให้ขึ้นฟู (leavening agent) เท่านั้น
230	สำหรับใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) เท่านั้น
231	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์นมหมักปรุงแต่งและนมหมักปรุงแต่งที่มีการให้ความร้อนหลังการหมักเท่านั้น
232	สำหรับใช้ในไขมันพืชตาม Standard for Edible Fats and Oils (CODEX STAN 19-1981) ซึ่งไม่ครอบคลุมน้ำมันและไขมันที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ
233	คำนวณเป็นนินซิน (nisin)
234	สำหรับใช้เป็นสารทำให้คงตัว (stabilizer) หรือ สารให้ความข้นเหนียว (thickener) เท่านั้น
235	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์คืนรูป (reconstituted และ recombined) เท่านั้น
236	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream and Prepared Creams (reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream) (CODEX STAN 288-1976)
237	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)
238	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม

เงื่อนไข	อธิบายความ
239	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
240	ปริมาณที่ใช้จะจำกัดตามปริมาณโซเดียมที่กำหนดไว้ใน Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
241	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซูริมิ (surimi) เท่านั้น
242	สำหรับใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชันเท่านั้น
243	สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (Raising agent) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) เท่านั้น
244	สำหรับใช้ในโดบิสกิต (biscuit dough) เท่านั้น
245	สำหรับใช้ในผักดอง (pickled vegetables) เท่านั้น
246	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต (INS 523), โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต สภาพกรด (INS 541(i)) และโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพต่าง (INS 541(ii))
247	สำหรับใช้ใน kuzukiri และ harusame เท่านั้น
248	สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (raising agent) เท่านั้น
249	สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (raising agent) ในส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) สำหรับทำหมั่นโถว (Steamed breads) และ ซาลาเปา (Steamed buns) เท่านั้น
250	สำหรับใช้ใน boiled mollusks และ ซีคูดานิ (tsukudani) เท่านั้น
251	สำหรับใช้ในโพรเซสอเมริกันชีส (processed American cheese) เท่านั้น
252	สำหรับใช้ในแป้งที่ขึ้นฟูด้วยตัวเอง (self-rising flour) และ แป้งข้าวโพดที่ขึ้นฟูด้วยตัวเอง (self-rising corn meal) เท่านั้น
253	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และสำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) อนุญาตเฉพาะเนื้อปลาสดเท่านั้น
254	สำหรับใช้ในเกลือที่ใช้ระหว่างกระบวนการผลิต dry salted cheeses
255	ยกเว้นเครื่องปรุงรสที่จะนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 15.1 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
256	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารเส้น พาสต้าที่ปราศจากกลูเตน และพาสต้าที่ผลิตสำหรับ hypoproteic diets เท่านั้น
257	ยกเว้นการใช้ในเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นบิกซิน)
258	ยกเว้นน้ำเชื่อมเมเปิ้ล
259	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 554) และ แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556)
260	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (Beverage whiteners) ชนิดผง เท่านั้น
261	สำหรับใช้ในบัตเตอร์มิลล์ที่ผ่านความร้อน (heat-treated buttermilk) เท่านั้น
262	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เห็ดและราที่รับประทานได้เท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
263	ยกเว้นเห็ดและราดอง (pickled fungi) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
264	ยกเว้นเห็ดและราที่ผ่านการสเตอริไรเซชัน (sterilized fungi) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรดซิตริก (INS 330) และ กรดมาลิก (INS 270) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
265	สำหรับใช้เป็นสารช่วยจับอนุภาคโลหะ (sequestrant) ในมันฝรั่งเฟรนช์ฟรายแช่เยือกแข็งเท่านั้น
266	ยกเว้นปลาแฮร์ริง (Atlantic herring) และปลาซพแร็ท (sprat) ทำเค็ม
267	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)
268	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: มอนและไตกลีเซอไรต์ของกรดไขมัน (INS 471), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอสติกและกรดไขมัน (INS 472a), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน (INS 472b) และเอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิตริกและกรดไขมัน (INS 472c) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)
269	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับโมดิฟายด์สตาร์ช (modified starches) ชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)
270	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสตาร์ชชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 60,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
271	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
272	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คาร์บอกซินกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แชนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และสำหรับผลิตภัณฑ์อื่นๆ ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
273	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คาร์บอกซินกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แชนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
274	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
275	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
276	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับโมดิฟายสตาร์ช (modified starches) ชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
277	ยกเว้นน้ำมันบริสุทธิ์ น้ำมันที่ได้จากการบีบเย็น และผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils (CODEX STAN 33-1981)
278	สำหรับใช้ในวิปครีม (whipped cream) และครีมที่บรรจุภายใต้ความดันเท่านั้น
279	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Fungi and Fungus Products (CODEX STAN 38-1981)
280	สำหรับใช้ในแรดิชดอง (pickled radish) เท่านั้น
281	สำหรับใช้ในเนื้อสัตว์สด บด ที่มีส่วนประกอบอื่นนอกเหนือจากเนื้อสัตว์สด (เช่น เนื้อสัตว์บดปรุงรส)
282	เฉพาะเพคตินที่ไม่ใช่เอมิเตดเพคติน (amidated pectin) อาจใช้ได้ผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
283	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารทารกที่มีผลไม้เป็นองค์ประกอบหลักซึ่งผ่านกรรมวิธีคั้นนิ่งตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) เท่านั้น
284	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โดสตาซฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟตโดสตาซฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิลเลเทดโดสตาซฟอสเฟต (INS 1414) และ ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช (INS 1440) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981)
285	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โดสตาซฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟตโดสตาซฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิลเลเทดโดสตาซฟอสเฟต (INS 1414) และ แอซีทิลเลเทดโดสตาซซอดีเฟต (INS 1422) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Follow-Up Formula (CODEX STAN 156-1987)
286	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม - Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) - Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981)
287	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็น NO ₂ ตกค้าง
288	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม - Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) - Standard for Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981)
289	สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เทตระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เทตระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทโซเดียมไตรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทโพแทสเซียมไตร

เงื่อนไข	อธิบายความ
	ฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) และ Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981) โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
290	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) และ Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 15 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อทดแทนสีที่สูญเสียไป
291	ยกเว้นการใช้ บีตา-แอฟ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e) และ เอทิลเอสเทอร์ของกรดบีตา-แอฟ-8'-แคโรทีนอิก (INS 160f) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
292	ยกเว้นการใช้ในสูตรที่มีโปรตีนที่ได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (hydrolyzed protein) และ/หรือ กรดอะมิโน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
293	คำนวณเป็นซาโปนิน (saponin)
294	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลว ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 600 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวียอล (steviol equivalents)
295	สำหรับใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) เท่านั้น
296	ยกเว้นงาขี้ม้อนในน้ำเกลือ (perilla in brine) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 780 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
297	สำหรับอาหารพร้อมบริโภคควรจะมีปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ
298	สำหรับใช้ใน provolone cheese เท่านั้น
299	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) โดยใช้ - วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v), และ 542 เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) ในปริมาณไม่เกิน 2200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) และ - วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 452(i), 452(ii), 452(iii) และ 452(iv) เป็นสารช่วยให้ฟู (Raising agent) สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบ ในปริมาณไม่เกิน 440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
300	สำหรับใช้ในหมึกทำเค็มเท่านั้น
301	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว
302	สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต

เงื่อนไข	อธิบายความ
	(INS 340(ii)), ไทรโพรแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เทตระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เทตระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) และ Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานดังกล่าวต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
303	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ทั้งนี้ไม่รวมช็อกโกแลตขาว (white chocolate)
304	ใช้สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บีตา-แคโรทีนสังเคราะห์ (INS 160a(i)), บีตา-แคโรทีนจากราบลาคาลเลีย ไทรสปอรา (INS 160a(iii)), บีตา-แอฟ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e), เอทิลเอสเตอร์ของกรดบีตา-แอฟ-8'-แคโรทีนอิก (INS 160f) และ บีตา-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii))
305	ยกเว้นการใช้ในเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นนอร์บิกซิน)
306	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม - 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 Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CODEX STAN 312-2013), - Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014)
307	ยกเว้นหมึกดิบ
308	สำหรับใช้ในสัตว์ในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ดิบ ได้แก่ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ส่วนใหญ่มีเปลือกแข็งหุ้มอยู่ภายนอก เช่น หอย เท่านั้น
309	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารที่ซุบแป้งหรือเกล็ดขนมปัง โดยจะต้องเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เป็นการเฉพาะเท่านั้น
310	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Shrimps or Prawns (CODEX STAN 37-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
311	สำหรับใช้ในเทอร์รีน (Terrine) เท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
312	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซีคุดานิ (tsukudani) และซูริมิ (surimi) เท่านั้น
313	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001)
314	สำหรับใช้ในยีสต์สกัด
315	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรดแอสคอร์บิก (INS 300), โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301), แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) และ แอสคอร์บิลแพลมิเตต (INS 304)
316	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Follow-up Formulae (CODEX STAN 156-1987) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ
317	คำนวณเป็นกรดแอสคอร์บิก (ascorbic acid)
318	สำหรับใช้ในธัญชาติแห้งเท่านั้น
319	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Canned Baby Food (CODEX STAN 73-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ
320	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Processed Cereal-based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ
321	สำหรับใช้ในส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ชนิดผงเท่านั้น
322	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards (CODEX STAN 19-1981) และ Standard for Named Animal Fats (CODEX STAN 211-1999) เท่านั้น
323	สำหรับใช้เป็นสารทำให้แน่น (Firming agent)
324	สำหรับใช้ในส่วนหางจระเข้เท่านั้น
325	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซูริมิ (surimi) เท่านั้น
326	สำหรับใช้ในเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา สด เท่านั้น
327	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ปลาปรุงสุกในซอสถั่วเหลือง
328	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสารให้ความข้นเหนียว (Thickener) ชนิดอื่นๆ
329	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีนมหรือถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
330	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีคanning
331	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ: ใช้สำหรับปลาบด, กุ้ง (shrimps และ prawns) เท่านั้น
332	สำหรับใช้เป็นสารเคลือบผิว (Glazing agent)
333	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Smoked Fish, Smoked-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish (CODEX STAN 311-2013)
334	สำหรับใช้ในปลาทำเค็มซึ่งมีปริมาณเกลือที่ใช้ในกระบวนการผลิตมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 18
335	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนจากพืช (vegetable protein) เท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
336	สำหรับใช้ในน้ำบววย (Chinese plum juices) เท่านั้น
337	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
338	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ กรดซอร์บิก (INS 200), โปแทสเซียมซอร์เบต (INS 202) และ แคลเซียมซอร์เบต (INS 203) ชนิดเดี่ยวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดซอร์บิก) หรือ ใช้ กรดเบนโซอิก (INS 210), โซเดียมเบนโซเอต (INS 211), โปแทสเซียมเบนโซเอต (INS 212) และ แคลเซียมเบนโซเอต (INS 213) ชนิดเดี่ยวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก)
339	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ bouillons และ consommés ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น
340	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้องตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
341	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ บีตา-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii)), บีตา-แคโรทีน-8'-แคโรทีนอล (INS 160e) และ เอทิลเอสเทอร์ของกรดบีตา-แคโรทีนอินอิก (INS 160f) ชนิดเดี่ยวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
342	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) อนุญาตการใช้เฉพาะกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์(INS 141(i)) เท่านั้น
343	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) อนุญาตการใช้ โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต(INS 339(iii)), โปแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโปแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต(INS 340(ii)), ไทรโปแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), ไดโซเดียมฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 450(ii)), เทตระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เทตระโปแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), เพนทะโซเดียมไตรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโปแทสเซียมไตรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โปแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)) เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) ในปริมาณไม่เกิน 440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) และ แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)) และ ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)) เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent) ในปริมาณไม่เกิน 800 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) คำนวณในส่วนประกอบแห้งของผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำให้แห้งเท่านั้น และ ไดแคลเซียมฟอสเฟต (INS 450(vi)) และ แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier), สารทำให้คงตัว (Stabilizer) และ สารเพิ่มความข้นเหนียว (Thickener) ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม(คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
344	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) อนุญาตการใช้เฉพาะไรโบเฟลวินสังเคราะห์ (INS 101(i)) เท่านั้น
345	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน (INS 473) และ ซูโครกลีเซอไรต์ (INS 474) ชนิดเดี่ยวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
346	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ ดีแอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307c) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
347	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่ง
348	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ซูโครสเอสเตอ์ของกรดไขมัน (INS 473), ซูโครสโอลิโกเอสเตอ์แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2 (INS 473a) และ ซูโครกลีเซอไรด์ (INS 474)
349	สำหรับผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมที่ใช้สอด้ใส่ผลิตภัณฑ์ขนมอบเท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 7,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
350	สำหรับผลิตภัณฑ์ครีมเทียมชนิดผงเท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
351	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream Cheese (CODEX STAN 275-1973) เท่านั้น
352	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณไขมันมากกว่าร้อยละ 20 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
353	คำนวณในสภาพแห้ง
354	สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งกลิ่นรสตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) เท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
355	สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งกลิ่นรสตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) เท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
356	ยกเว้นน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) และน้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil)
357	ยกเว้นการใช้ในน้ำมันมะกอก, น้ำมันมะกอกที่ผ่านกรรมวิธี (Refined olive oil), น้ำมันกากมะกอก และน้ำมันกากมะกอกที่ผ่านกรรมวิธี (Refined olive-pomace oil) เพื่อรักษาโทคอเฟอรอล ตามธรรมชาติที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิต โดยใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
358	ยกเว้นน้ำมันปลาใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน
359	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดไขมันผสมกับไขมันนม ที่มีไขมันนมมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 70
360	สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดไขมันผสมกับไขมันนม จำกัดการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันมากกว่าร้อยละ 70 หรือผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการอบเท่านั้น
361	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (tartaric acid)
362	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003)
363	สำหรับผลิตภัณฑ์น้ำมันอิมัลชันสำหรับการผลิตกัวยเตียและผลิตภัณฑ์ขนมอบ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
364	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน
365	คำนวณในส่วนที่เป็นไส้
366	สำหรับผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลตที่มีปริมาณน้ำมากกว่าร้อยละ 5 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
367	สำหรับผลิตภัณฑ์ลูกอมที่มีปริมาณน้ำมันน้อยกว่าร้อยละ 10 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
368	สำหรับผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมซึ่งต้องทำให้ฟู ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
369	สำหรับผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้าชนิดการโนลา (granola) เท่านั้น
370	สำหรับใช้ในเส้นก๋วยเตี๋ยว แผ่นปอเปียะ แผ่นเกี๊ยว เซาไม (shou mai) เท่านั้น
371	สำหรับเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ผ่านการต้มใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
372	สำหรับใช้ในโรล (rolls) เท่านั้น
373	สำหรับใช้ในไส้กรอกเท่านั้น
374	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุกแช่เยือกแข็งเท่านั้น
375	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ยกเว้นช็อกโกแลตขาว (white chocolate) สามารถใช้แอสคอร์บิลแพลมิต (INS 304) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน
376	สำหรับใช้ในส่วนของโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโน ในผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกเท่านั้น
377	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981), Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) และ Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981) จำกัดการใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่จำเป็นจะต้องแช่ตู้เย็น
378	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกชนิดเหลวเท่านั้น
379	สำหรับใช้ในส่วนของโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโน ในผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกชนิดเหลวเท่านั้น
380	ยกเว้นผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกชนิดผง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 7,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
381	ในสภาพพร้อมบริโภค
382	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปลารมควัน (smoked fish) และปลาแต่งกลิ่นรมควัน (smoke-flavoured fish) ตาม Standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured fish, and Smoke-dried fish (CODEX STAN 311-2013)
383	ใช้สำหรับผงเจลาตินเท่านั้น
384	คำนวณจากส่วนที่เป็นผงเจลาติน
358	ใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) สำหรับกรดฟูมาริก (INS 297)
386	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles) (CODEX STAND 115-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่น
387	ยกเว้นการใช้ในน้ำตาลผง (powdered sugar) สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
388	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ขนมปังที่เตรียมจากแป้งสาลี น้ำ ยีสต์หรือสารช่วยให้ฟู และเกลือ

เงื่อนไข	อธิบายความ
389	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของนัตบด (nut paste) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
390	ใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidant) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ดิบที่ปอกเปลือกและแช่เย็น ตาม Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008)
391	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้สำหรับเนื้อปลาสดเท่านั้นในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989)
392	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidant) สำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ดิบแช่เยือกแข็งเท่านั้นในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008)
393	<p>ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ Quick Frozen Scallop Meat และ Quick Frozen Roe-on Scallop Meat Processed ตาม Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) โดยมีรายละเอียดดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) สำหรับวัตถุดิบอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii) และ 452(i,ii,iii,iv,v) - ใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) สำหรับวัตถุดิบอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vii), 451(i,ii), INS 452(i,ii,iii,iv,v) และ 542 - ใช้เป็นสารช่วยจับอนุมูลอิสระ (Sequestrant) สำหรับวัตถุดิบอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i), 450(i,ii,iii,v,vi,vii), 451(i,ii,) และ 452(i,ii,iii,iv,v) - ใช้เป็นสารทำให้คงตัว (Stabilizer) สำหรับวัตถุดิบอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i,ii,ii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), I450(i), INS 450(ii), INS 450(iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii), 452(i,ii,iii,iv,v) และ 542
394	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้วัตถุดิบอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), INS 339(ii), INS 339(iii), INS 340(i), INS 340(ii), INS 340(iii), INS 341(i), INS 341(ii), INS 450(iii), INS 450(v), INS 450(vii), INS 451(i), INS 451(ii), INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv), INS 452(v) และ INS 542 เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) ในปริมาณไม่เกิน 2,200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps or Prawns (CODEX STAN 92-1981), Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981), Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989) และ Quick Frozen Fish Fillets (CODEX STAN 190-1995)
395	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CODEX STAN 92-1981) ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน

เงื่อนไข	อธิบายความ
396	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาแห้ง หรือ ปลาเค็ม หรือ ปลาเค็มแห้ง เท่านั้น
397	สำหรับผลิตภัณฑ์บัตเตอร์มิลค์ที่ไม่ผ่านกระบวนการยูเอชที (ultra-high temperature (UHT)) การสเตอริไลเซชัน (Sterilization) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
398	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
399	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
400	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
401	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 600 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
402	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
403	ยกเว้นผลิตภัณฑ์นมหมักและผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่ผ่านกระบวนการหมัก ซึ่งไม่ผ่านกระบวนการให้ความร้อนหลังการหมัก
404	สำหรับผลิตภัณฑ์ลดพลังงานหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
405	สำหรับผลิตภัณฑ์ลดพลังงานหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
406	สำหรับผลิตภัณฑ์ลดพลังงานหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
407	ใช้สำหรับนมไม่ปรุงแต่งชนิดเหลวที่มีการเติมวิตามินหรือแร่ธาตุเท่านั้น
XS13	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Preserved Tomatoes (CODEX STAN 13-1981)
XS36	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated (CODEX STAN 36-1981)
XS38	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม General Standard for Edible Fungi and Fungus Products (CODEX STAN 38-1981)
XS57	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Tomato Concentrates (CODEX STAN 57-1981)
XS66	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Table Olives (CODEX STAN 66-1981)
XS86	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa Butter (CODEX STAN 86-1981)
XS87	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981)
XS88	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981)
XS89	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981)

เงื่อนไข	อธิบายความ
XS92	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CODEX STAN 92-1981)
XS95	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981)
XS96	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981)
XS97	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981)
XS98	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981)
XS105	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981)
XS115	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles) (CODEX STAN 115-1981)
XS117	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981)
XS141	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/chocolate liquor) and Cocoa Cake (CODEX STAN 141-1983)
XS145	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Chestnuts and Canned Chestnut Puree (CODEX STAN 145-1985)
XS165	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989)
XS166	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)
XS189	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993)
XS190	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Fillets (CODEX STAN 190-1995)
XS191	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Raw Squid (CODEX STAN 191-1995)
XS208	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cheese in Brine (CODEX STAN 208-1999)
XS222	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001)
XS236	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003)
XS240	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Aqueous Coconut Products (CODEX STAN 240-2003)
XS243	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003)
XS250	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat (CODEX STAN 250-2006)
XS251	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CODEX STAN 251-2006)
XS252	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Sweetened Condensed Skimmed Milk and Vegetable Fat (CODEX STAN 252-2006)
XS253	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006)

เงื่อนไข	อธิบายความ
XS257R	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Codex Regional Standard for Canned Humus with Tehena (CODEX STAN 257R-2007).
XS259R	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Codex Regional Standard for Tehena (CODEX STAN 259R-2007)
XS260	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Fruits and Vegetables (CODEX STAN 260-2007)
XS262	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mozzarella (CODEX STAN 262-2007)
XS292	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008)
XS297	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Certain Canned Vegetables (CODEX STAN 297-2009)
XS309R	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Codex Regional Standard for Halawa Tehenia (CODEX STAN 309R-211)
XS311	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured Fish and Smoke-dried Fish (CODEX STAN 311-2013)
XS312	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CODEX STAN 312-2013)
XS314R	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Date Paste (CODEX STAN 314R-2013)
XS315	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014)
TH1	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 351) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง
TH2	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 83) พ.ศ. 2527 เรื่อง ช็อกโกแลต
TH3	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 195) พ.ศ. 2543 เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่
TH4	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 354) พ.ศ. 2556 เรื่อง ไอศกรีม
TH5	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 353) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมเปรี้ยว
TH6	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
TH7	เฉพาะเบคอน
TH8	เฉพาะแฮม
TH9	เฉพาะแฮม
TH10	เฉพาะกุนเชียง
TH11	เฉพาะไส้กรอกอีสาน
TH12	เฉพาะไส้กรอกและผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีผลิตทำนองเดียวกัน เช่น โบโลน่า ไส้อั่ว
TH13	เฉพาะไอศกรีม
TH14	เฉพาะนมเปรี้ยวปรุงแต่ง
TH15	เฉพาะโยเกิร์ตปรุงแต่ง
TH16	ใช้เพื่อแต่งกลิ่นรสเท่านั้น
TH17	เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการแช่เยือกแข็ง
TH18	สำหรับไส้ขนมสำหรับผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สอดไส้ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 600 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
TH 19	ห้ามใช้ในขนมจีน สำหรับผลิตภัณฑ์เส้นสดและเส้นที่มีสตอนุญาตให้มีปริมาณตกค้างได้ไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์)
TH 20	ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มไนไตรต์
TH 21	ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มซอร์เบต
TH 22	เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิงหรือแช่เยือกแข็งเท่านั้น
TH23	ยกเว้นเครื่องตีประเภทโคล่า
TH24	ยกเว้นการใช้ในขนมจีน
TH25	ยกเว้นเค้กใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH26	ยกเว้นส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำเค้กใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH27	เฉพาะซุริมิแช่เยือกแข็งและเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง
TH28	ยกเว้นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดผงขงตี๋ม ชนิดเหลว และชนิดเหลวเข้มข้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในสภาพพร้อมบริโภค
TH29	ยกเว้นผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตปรุงแต่งใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH30	สำหรับเครื่องตีน้ำอัดลมอนด์ เครื่องตีน้ำกะทิ และเครื่องตีที่มีส่วนประกอบของนมหรือครีมหรือผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมหรือครีมเท่านั้น

Regulation for Contaminants & Residues

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ ๕๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕)
เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๐ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง กำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ลงวันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๓

ข้อ ๒ ให้อาหารที่มีสารปนเปื้อนที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายเป็นอาหารที่กำหนดมาตรฐาน

ข้อ ๓ สารปนเปื้อน หมายความว่า สารที่ปนเปื้อนกับอาหาร ซึ่งเกิดจากกระบวนการผลิต กรรมวิธีการผลิต โรงงานหรือสถานที่ผลิต การดูแลรักษา การบรรจุ การขนส่งหรือการเก็บรักษา หรือเกิดเนื่องจากการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม

ข้อ ๔ อาหารที่มีสารปนเปื้อนต้องมีมาตรฐานโดยตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

(๑) โลหะ

(ก) ดีบุก ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(ข) สังกะสี ๑๐๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(ค) ทองแดง ๒๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(ง) ตะกั่ว ๑ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม เว้นแต่
อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับความ
เห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(จ) สารหนู ๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(ฉ)ปรอท ๐.๕ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับ
อาหารทะเล และไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับ
อาหารอื่น

(๒) อฟลาทอกซิน ๒๐ ไมโครกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๓) สารปนเปื้อนอื่น ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๕ ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับแก่อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้า
เพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดให้เป็น
อาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และในประกาศ
กระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดปริมาณของสารปนเปื้อนไว้โดยเฉพาะ หรือกำหนด
ไว้เป็นอย่างอื่นแล้ว

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา
เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๒๕

มารุต บุนนาค

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวง สาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๗๓) พ.ศ. ๒๕๕๖
เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวง สาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) แห่งพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวง

สาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ ยกเลิกความใน (จ) ของข้อ ๔ (๑) ของประกาศกระทรวง

สาธารณสุข ฉบับที่ ๕๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ลงวันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๕ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(จ) สารหนูในรูปอนินทรีย์ (Inorganic Arsenic) ๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับสัตว์น้ำและอาหารทะเล และสารหนูทั้งหมด (Total Arsenic) ๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

สุดารัตน์ เกตุราพันธ์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวง สาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๖๘) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด

ด้วยปรากฏว่ามีการใช้เคมีภัณฑ์หรือเภสัชเคมีภัณฑ์ที่สำเร็จรูปหรือยาสำเร็จรูปบางชนิดในวงจรการผลิตอาหาร ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค ดังนั้นจึงจำเป็นต้องกำหนดมาตรฐานของอาหารที่มีการปนเปื้อนสารดังกล่าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๐) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง มาตรฐานกึ่งและกึ่งแปรรูป ลงวันที่ ๗ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๒ ให้อาหารทุกชนิดมีมาตรฐานโดยตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีดังต่อไปนี้

- (๑) คลอแรมเฟนิคอลและเกลือของสารนี้ (Chloramphenicol and its salts)
- (๒) ไนโตรฟูราโซนและเกลือของสารนี้ (Nitrofurazone and its salts)
- (๓) ไนโตรฟูแรนโทอินและเกลือของสารนี้ (Nitrofurantoin and its salts)
- (๔) ฟิวราโซลิโดนและเกลือของสารนี้ (Furazolidone and its salts)
- (๕) ฟิวแรลทาโดนและเกลือของสารนี้ (Furaltadone and its salts)

สารเคมีตาม (๑) (๒) (๓) (๔) และ (๕) ให้รวมถึงสารในกระบวนการสร้างและสลาย (metabolites) ของสารดังกล่าวด้วย

ข้อ ๓ การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีตามข้อ ๒ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๖

สุดารัตน์ เกตุราพันธ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๒ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๘) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด ลงวันที่ ๒๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒ ให้อาหารทุกชนิดมีมาตรฐาน โดยตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี ดังต่อไปนี้

(๑) คลอแรมเฟนิคอลและเกลือของสารนี้ (Chloramphenicol and its salts)

(๒) ไนโตรฟูราโซนและเกลือของสารนี้ (Nitrofurazone and its salts)

(๓) ไนโตรฟูแรนโทอินและเกลือของสารนี้ (Nitrofurantoin and its salts)

(๔) ฟิวราโซลิโดนและเกลือของสารนี้ (Furazolidone and its salts)

(๕) ฟิวแรลทาโดนและเกลือของสารนี้ (Furaltadone and its salts)

(๖) มาลาไคต์ กรีน และเกลือของสารนี้ (Malachite Green and its salts)

สารเคมีตาม (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) และ (๖) ให้รวมถึงสารในกระบวนการสร้างและสลาย (metabolites) ของสารดังกล่าวด้วย”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๕

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีช่วยว่าการ ฯ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๓๖๔) พ.ศ. ๒๕๕๖
เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขเพิ่มเติมข้อกำหนดเกี่ยวกับเกณฑ์มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๒) และ (๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ลงวันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๒

ข้อ ๒ อาหารตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ต้องไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เว้นแต่จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคตามชนิดและปริมาณที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ และบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ ประกาศนี้ไม่ใช้บังคับกับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร และอาหารอื่น ซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดชนิดและปริมาณจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคไว้โดยเฉพาะ

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ประติษฐ สิวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข 1

รายชื่ออาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 364) พ.ศ. 2556 เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

1. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
2. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
3. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
4. นมโค
5. นมปรุงแต่ง
6. ผลิตภัณฑ์ของนม
7. เนยแข็ง
8. ครีม
9. ไอศกรีม
10. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
11. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
12. น้ำแข็ง
13. ช็อกโกแลต
14. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
15. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
16. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
17. ซอสบางชนิด
18. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
19. ไข่เยี่ยวม้า
20. นมเปรี้ยว
21. เครื่องดื่มเกลือแร่
22. ชา
23. กาแฟ
24. น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
25. น้ำแร่ธรรมชาติ
26. น้ำมันเนย
27. เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม
28. น้ำผึ้ง
29. แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
30. เนยใสหรือกี (Ghee)
31. เนย
32. ชาสมุนไพร
33. วนสำเร็จรูปและขนมเยลลี่
34. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
35. ขนมปัง
36. แป้งข้าวกล้อง
37. ข้าวเติมวิตามิน
38. อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที

บัญชีหมายเลข 2
มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 364) พ.ศ. 2556 เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
1. นมดัดแปลงสำหรับทารก (ชนิดผงหรือแห้ง) 2. อาหารทารก (ชนิดผงหรือแห้ง)	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. ครอโนแบคเตอร์ ซากาซากิ (<i>Cronobacter sakazakii</i>)	ไม่พบใน 10 กรัม (g)
3. นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ชนิดผงหรือแห้ง) 4. อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ชนิดผงหรือแห้ง)	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 100 cfu/g
5. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ชนิดผงหรือแห้ง)	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (<i>Clostridium perfringens</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
6. ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์		
(6.1) นมโค (6.2) นมปรุงแต่ง (6.3) ผลิตภัณฑ์ของนม (6.4) ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากนมของสัตว์อื่นที่มีไขมันของโค	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (ml)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 มิลลิลิตร (ml)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (cfu/ml)
	4. ลิสทีเรีย โมโนไซโตเจเนส (<i>Listeria monocytogenes</i>)	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (ml)
7. นมผง 8. นมปรุงแต่ง (ชนิดแห้ง) 9. ผลิตภัณฑ์นม (ชนิดแห้ง)	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
10. เนยแข็ง		
(10.1) ที่มี $a_w \geq 0.9$	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (<i>Clostridium perfringens</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	5. ลิสทีเรีย โมโนไซโตเจเนส (<i>Listeria monocytogenes</i>)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
(10.2) ที่มี a_w ระหว่าง 0.82-0.9	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. ลิสทีเรีย โมโนไซโตเจเนส (<i>Listeria monocytogenes</i>)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
(10.3) ที่มี $a_w \leq 0.82$	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. ลิสทีเรีย โมโนไซโตเจเนส (<i>Listeria monocytogenes</i>)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
11. ครีม		
(11.1) ครีมที่ทำให้แข็ง	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
(11.2) ครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. <i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
12. ไอศกรีม		
(12.1) ไอศกรีมนม ไอศกรีมดัดแปลง ไอศกรีมผสม	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. <i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
(12.2) ไอศกรีมนม ไอศกรีมดัดแปลง ไอศกรีมผสม (ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ และ ชนิดผงหรือแข็ง)	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. ลิสทีเรีย โมโนไซโตเจเนส (<i>Listeria monocytogenes</i>)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
13 ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคชนิดเหลวที่มี $pH \geq 4.3$ เฉพาะที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์		
(13.1) เครื่องดื่ม ⁽¹⁾ (13.2) ชา (13.3) กาแฟ (13.4) น้ำนมถั่วเหลือง	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (ml)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 มิลลิลิตร (ml)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (cfu/ml)
	4. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (<i>Clostridium perfringens</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (cfu/ml) เว้นแต่เครื่องดื่มร่งนุก ไม่เกิน 1,000 ใน 1 มิลลิลิตร (cfu/ml)
	5. ลิสทีเรีย โมโนไซโตเจเนส (<i>Listeria monocytogenes</i>) ⁽²⁾	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (ml)

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
14. เครื่องดื่มชนิดเข้มข้น หรือชนิดแห้ง	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (<i>Clostridium perfringens</i>) ⁽³⁾	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	5. ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส (<i>Listeria monocytogenes</i>) ⁽²⁾	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
15. อาหารกึ่งสำเร็จรูป		
(15.1) ก๋วยจั๊บ ก๋วยเตี๋ยว บะหมี่เส้นหมี่ วุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
(15.2) เครื่องปรุงที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (<i>Clostridium perfringens</i>)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
15. อาหารกึ่งสำเร็จรูป (ต่อ)		
(15.3) ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง แกงจืด และซूप ชนิดผงหรือชนิดแห้ง	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 200 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (<i>Clostridium perfringens</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
(15.4) แกงจืด และซूप ชนิดเข้มข้น ⁽⁴⁾ ชนิดก้อน	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (<i>Clostridium perfringens</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
(15.5) แกงและน้ำพริกต่างๆ ⁽⁴⁾	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (<i>Clostridium perfringens</i>)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
16. ซอสบางชนิด ⁽⁴⁾	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. <i>Clostridium perfringens</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
17. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (ml)
	2. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (ml)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g) หรือ ใน 1 มิลลิลิตร (cfu/ml)
	4. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (<i>Clostridium perfringens</i>)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g) หรือ ใน 1 มิลลิลิตร (cfu/ml)
18. ไข่เยี่ยวม้า	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (<i>Clostridium perfringens</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
19. อาหารตามบัญชีหมายเลข 1 ลำดับที่ 1-32 ทั้งชนิดอาหารและกระบวนการผลิตที่นอกเหนือจากที่ระบุไว้ในลำดับที่ 1-18 ของบัญชีหมายเลข 2	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (ml) เว้นแต่น้ำและน้ำแข็งไม่พบใน 100 มิลลิลิตร (ml)
	2. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (ml) เว้นแต่น้ำและน้ำแข็งไม่พบใน 100 มิลลิลิตร (ml)

หมายเหตุ

- (1) ผลิตภัณฑ์ลำดับที่ 13 (13.1) ที่เป็นเครื่องดื่มวานหางจะระเข้ ให้ตรวจเฉพาะ แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.), สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) และ แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*)
- (2) ผลิตภัณฑ์ลำดับที่ 13 ทุกรายการที่ใส่นม และลำดับที่ 14 เฉพาะเครื่องดื่มชนิดเข้มข้นที่ใส่นม ต้องตรวจ ลิสทีเรีย โมโนไซโตเจเนส (*Listeria monocytogenes*) ด้วย
- (3) ผลิตภัณฑ์ลำดับที่ 14 ที่เป็นเครื่องดื่มธัญพืช ต้องตรวจ คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (*Clostridium perfringens*) ด้วย
- (4) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิต ที่มีใช้กรรมวิธีที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังจากหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัสดุอื่นที่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

บัญชีหมายเลข 3
มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 364) พ.ศ. 2556 เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
1. วัสดุสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่มีไส้ชนิดแข็ง	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (<i>Clostridium perfringens</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
2. ขอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ⁽⁴⁾		
(2.1) น้ำจิ้มชนิดต่าง ๆ	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (<i>Clostridium perfringens</i>)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
(2.2) เต้าเจี้ยว	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 2,500 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (<i>Clostridium perfringens</i>)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
(2.3) ขอสชนิดต่างๆ	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (<i>Clostridium perfringens</i>)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
3. ขนมปัง	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (<i>Clostridium perfringens</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
4. แป้งข้าวกล้อง	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
5. ข้าวเติมวิตามิน	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
6. อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที		
(1) คุกกี้ บิสกิต แครกเกอร์ ขนมปังกรอบ	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (<i>Clostridium perfringens</i>)	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม (cfu/g)
(2) อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีที่ทำจากธัญพืช หรือมีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)
	3. แบซิลลัสซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)
(3) อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคอื่น	1. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)

หมายเหตุ

- ⁽⁴⁾ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิต ที่มีใช้กรรมวิธีที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังจากหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัสดุอื่นที่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิปกติ

Toxic in food

(The contents in this part were extracted from food specification for each food items by the researchers in CAU)

Beverages in sealed container

: Free of toxic substances released by microorganisms or other toxic substances in quantity which may be hazardous to health.

: yeast and mold shall be found follow as

- (1) less than 1 cfu/ml for Beverage as stipulated in 3(1)
- (2) less than 1 cfu/ml for Beverage as stipulated in 3(2) and 3 (3) which passed through sterilization and UHT heat treatment.
- (3) less than 100 cfu/ml for Beverage as stipulated in 3(2) and 3 (3) which other than passed through sterilization and UHT heat treatment.
- (4) less than 10 cfu/g for Beverage as stipulated in 3(4) which passed through sterilization and UHT heat treatment.
- (5) less than 100 cfu/g for Beverage as stipulated in 3(4) which other than passed through sterilization and UHT heat treatment.
- (6) less than 100 cfu/g for Beverage as stipulated in 3(5)

Butter

: Free of toxic substances released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.

Cheese

: Free of toxic substances released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.

Fresh Plain Fluid cow's milk or Plain Fluid cow's milk

: Free of toxic substances, toxic substances released by microorganisms, and contaminants in quantity which may be hazardous to health, such as: residuals of pesticides, anti-biotic substances, aflatoxin, etc.

Milk powder

- : Free of toxic substances, toxic substances released by microorganisms, and contaminants in quantity which may be hazardous to health, such as: residuals of pesticides, anti-biotic substances, aflatoxin, etc.

Condensed milk

- : Free of toxic substances, toxic substances released by microorganisms, and contaminations in quantity which may be hazardous to health, such as: residuals of pesticides, anti-biotic substances, aflatoxin, etc.
- : Yeast and mould altogether shall not more than 10 in 1 gm. of sweetened condensed milk.

Genuine cream

- : Free of toxic substances released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.
- : Non toxic or harmless gas to be used in whipping cream production processes.

Dried genuine cream

- : Free of toxic substances released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.

Mixed cream

- : Free of toxic substances released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.
- : Non toxic or harmless gas is used in whipping cream production processes.

Dried mixed cream

- : Free of toxic substances released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.

Imitated cream

- : Free of toxic substances released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.
- : Non toxic or harmless gas is used in whipping imitated cream production

processes.

Dried imitated cream

: Free of toxic substances released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.

Electrolyte beverage

: Detected yeast and mold shall be as follows:

- 1) less than 1 in 1 milliliter of electrolyte beverage which pass through sterilization or UHT;
- 2) less than 10 in 1 milliliter of electrolyte beverage which pass through process other than sterilization or UHT;

Electrolyte Drinks

: Free of toxic substances released by microorganisms or other toxic substances in quantity which may be hazardous to health.

Fermented Milk

: mold presence shall be less than 100 colonies per gram of fermented milk that is not subjected to heat treatment after fermentation;

: yeast presence shall be less than 100 colonies per gram of fermented milk that does not use yeast during fermentation and is not subjected to heat treatment after fermentation;

: yeast and mold presence shall be less than 10 colonies per gram of fermented milk that is subjected to heat treatment after fermentation.

Flavoured Milk in liquid form

: Free of toxic substances, toxic substances released by microorganisms, and contaminants in quantity which may be hazardous to health, such as; residuals of pesticides, antibiotic substances, aflatoxin, etc.

Flavoured Milk powder

: Free of toxic substances, toxic substances released by microorganisms, and contaminants in quantity which may be hazardous to health, such as; residuals of pesticides, antibiotic substances, aflatoxin, etc.

Food for infant and food of uniform formula for infant and small children

: Shall have no microorganisms that cause diseases.

: Shall have no toxic substance from microorganisms or other toxic substances in a quantity that may be hazardous to health.

Food for weight control person

: Detected yeast and mold shall be as follows:

(1) less than 1 in 1 milliliter of Food for weight control in liquid form which pass through sterilization or UHT;

(2) less than 10 in 1 gram of Food for weight control in concentrated or semi-solid form which pass through sterilization or UHT;

(3) less than 100 in 1 gram of Food for weight control in liquid, concentrated, dried and semisolid form which pass through processing methods other than sterilization or UHT.

Food in a Hermetically Sealed Container

: Containing no toxic substances from microorganism in a quality that may be hazardous to health;

Food seasoning derived from hydrolysis of fermentation of soybean protein

: Free of toxic substances released by microorganisms or other toxic substances in quantity which may be hazardous to health.

: Detected Yeast and Mold shall not be more than 10 in 1 g of food seasoning derived from hydrolysis or fermentation of soybean protein.

Food supplement

: Microbial toxins, pesticide residues, other toxic substances, contaminants or veterinary drug residues shall be detected not more than limit prescribed in Notification of Ministry of Public Health for those in each case;

Ghee made from milk, or cream, or butter

: Free of toxic substances released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.

Artificial ghee

: Free of toxic substance released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.

Ghee

: Free of toxic substances released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.

Herbal teas

: Shall not contain microbial toxins, pesticides, contaminants or other toxic compounds at the level that may be harmful to health, except for the followings:

Honey

: Free of toxic substances released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.

: Yeast and mold shall not more than 10 colonies per 1 g. of honey.

Ice cream

: Free of toxic substances released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.

Ice cream in dry or powder form

: Free of toxic substances released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.

Jam, jelly, and marmalade

: Free of toxic substances released by microorganisms or other toxic substances in quantity which may be hazardous to health.

Margarin, Blends, Fat spreads and blended fat spreads

: Microbial toxin content shall do no harm to health.

Modified milk for infant and modified milk of uniform formula for infant and

small children

: containing no toxic substances from microorganisms or other toxic substances in a quantity that may be hazardous to health;

Oil and fat

: Aflatoxin not more than 20 micrograms per 1 kg. of oil or fat (not more than 20 parts per billion).

Prescribed other milk products

: Free of toxic substances, toxic substances released by microorganisms, and contaminants in quantity which may be hazardous to health, such as; residuals of pesticides, antibiotic substances, aflatoxin, etc.

Noodle, a sheet of rice noodle (Guay-Jub), wheat noodle, rice vermicelli and mung bean vermicelli

: Free of toxic substances released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.

: Mold not more than 100 per 1g. of food.

Flavour which is contained in sealed container of noodle, a sheet of rice noodle (Guay-Jub), wheat noodle, rice vermicelli and mung bean vermicelli, or flavour attached to container of noodle, a sheet of rice noodle (Guay-Jub), wheat noodle, rice vermicelli and mung bean vermicelli

: Free of toxic substances released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.

: Mold not more than 500 per 1g. of food.

Kao Tom and Joke

: Free of toxic substances released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.

: Mold not more than 100 per 1g. of food.

Broth and concentrated soup in cube, powdered form or dried form

: Free of toxic substances released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.

: Mold not more than 100 per 1g. of food.

Curry and curry pastes

: Free of toxic substances released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.

: Mold not more than 100 per 1g. of food.

Sauce

: Free of toxic substances released by microorganisms in quantity which may be hazardous to health.

: Total yeast and mould not more than 10 per 1g. of food

Tea

: Free of toxic substances released by microorganisms or other toxic substances in quantity which may be hazardous to health.

: Free of yeast and mould.

Tea

: Free of toxic substances released by microorganisms or other toxic substances in quantity which may be hazardous to health.

: Free of yeast and mould.

Weight control food

: Free of yeast and mould.

: Free of toxic substances released by microorganisms or other toxic substances in quantity which may be hazardous to health.

Table
Maximum Levels of Contamination Substances including Heavy Metals and Microorganisms

(The contents in this part were extracted from food specification for each food items by the researchers in CAU)

food Category	Contamination substances	Maximum Levels	Notes	
Beer	Metals or Chemical Substances	Arsenic	0.1ppm	
		Lead	0.2ppm	
		Copper	1.5ppm	
		Ferrous	1.5ppm	
Wine and Sparkling Wine made from Grapes, and Fermented Liquor	Metals or Chemical Substances	Arsenic	0.1ppm	
		Lead	0.2ppm	
		Ferrocyanide	Not found	
Distilled Liquor	Metals or Chemical Substances	Arsenic	0.1ppm	
		Lead	0.2ppm	
Alkaline-preserved Eggs	Metals or Chemical Substances	Lead	2mg/1kg	
Beverages in sealed container	Metals or Chemical Substances	Arsenic	0.2mg/1kg	
		Lead	0.5mg/1kg	
		Copper	5mg/1kg	
		Zinc	5mg/1kg	
		Iron	15mg/1kg	
		Tin	250mg/1kg	
	Microorganisms	coliform bacteria	Coliform bacteria shall be found less than 2.2 per 100 ml. of beverage by Most Probable Number Method.	
		Escherichia coli	Free of Escherichia coli	
		Pathogenic microorganisms	Pathogenic microorganisms shall follow to the notification of the Ministry of Public Health, Re: Food Standards as	

food Category	Contamination substances		Maximum Levels	Notes
			regards Pathogens.	
Butter	Metals or Chemical Substances	Lead	0.05mg/1kg	
	Microorganisms	Pathogenic microorganisms	Free of pathogenic microorganism	
Cheese	Microorganisms	Pathogenic microorganisms	Free of pathogenic microorganism	
Chocolates	Metals or Chemical Substances	Arsenic	0.5mg/1kg for chocolate	except milk chocolate flakes, unsweetened chocolate, composite chocolate & filled chocolate
			1mg/1kg for unsweetened chocolate, composite chocolate & filled chocolate	
		Copper	15mg/1kg for chocolate	except composite chocolate & filled chocolate
			20mg/1kg for composite chocolate, filled chocolate	
			30mg/1kg for unsweetened chocolate	
		Lead	1mg/1kg for No.2	

food Category	Contamination substances		Maximum Levels	Notes
			(unsweetened chocolate, chocolate, couverture chocolate, sweet(plain)chocolate, milk chocolate, milk couverture chocolate, milk chocolate with high milk content, skimmed milk chocolate, skimmed milk couverture chocolate, cream chocolate, chocolate vermicelli, chocolate flakes, milk chocolate vermicelli & milk chocolate flakes)	
	Microorganisms	Microorganisms	Free of Microorganisms	
Fresh Plain Fluid cow's milk or Plain Fluid cow's milk	Microorganisms	Pathogenic microorganisms	Free of pathogenic microorganisms	
		Escherichia coli	0.1ml	
		Bacterial	Bacterial count in pasteurized cow's milk shall be detected not more than 10,000 in 1ml. at manufacturing factory and not more than 50,000 at all time after the departure from manufacturing to the expiry date on the label.	
		Coliform	Coliform bacterial shall be	

food Category	Contamination substances		Maximum Levels	Notes
		bacterial	detected not more than 10 in 1ml. of pasteurized cow's milk at manufacturing factory.	
		Bacteria	Bacteria shall not be detected in 1ml. of both sterilized milk and U.H.T. milk.	
Milk powder	Microorganisms	Pathogenic microorganisms	Pathogenic microorganisms shall follow to the notification of the Ministry of Public Health, Re: Food Standards as regards Pathogens	
		Escherichia coli	shall not be detected in 0.1 gm. of milk powder	
		Bacteria	Bacteria shall not be detected more than 50,000 in 1gm. of milk powder.	
Condensed milk	Microorganisms	Pathogenic microorganisms	Pathogenic microorganisms shall follow to the notification of the Ministry of Public Health, Re: Food Standards as regards Pathogens	
		Coliform bacteria	Coliform bacteria shall not be detected in 0.1gm. of sweetened condensed milk.	
		Bacteria	Bacteria shall be detected not more than 10,000 in 1gm. of sweetened condensed milk.	
Bacteria shall not be detected in 0.1ml. of unsweetened condensed milk.				
Genuine cream	Microorganisms	Escherichia coli	Free of Escherichia coli in 0.01g. of food	
		Pathogenic microorganisms	Free of pathogenic microorganisms	
Dried genuine cream	Microorganisms	Bacteria	Bacteria shall not present more than 100,000 in 1g. of food	

food Category	Contamination substances		Maximum Levels	Notes
		Pathogenic microorganisms	Free of pathogenic microorganisms	
Mixed cream	Microorganisms	Escherichia coli	Free of Escherichia coli in 0.01g. of food	
		Pathogenic microorganisms	Free of pathogenic microorganisms	
Dried mixed cream	Microorganisms	Bacteria	Bacteria shall not present more than 100,000 in 1g. of food	
		Pathogenic microorganisms	Free of pathogenic microorganisms.	
Imitated cream	Microorganisms	Escherichia coli	Free of Escherichia coli in 0.01g. of food	
		Pathogenic microorganisms	Free of pathogenic microorganisms	
Dried imitated cream	Microorganisms	Bacteria	Bacteria shall not present more than 100,000 in 1g. of food	
		pathogenic microorganisms	Free of pathogenic microorganisms	
Drinking Water	Metals or Chemical Substances	Arsenic	0.05mg/1L	
		Barium	1mg/1L	
		Cadmium	0.005mg/1L	
		Chloride	250mg/1L	
		Chromium	0.05mg/1L	
		Copper	1.0mg/1L	
		Iron	0.3mg/1L	
		Lead	0.05mg/1L	
		Manganese	0.05/1L	
		Mercury	0.002mg/1L	
		Nitrate	4.0/1L	
		Phenol	0.001mg/1L	
		Silinium	0.01mg/1L	
		Silver	0.05mg/1L	
		Sulphate	250.0mg/1L	
		Zinc	5.0mg/1L	
		Fluoride	0.7mg/1L	
		Aluminium	0.2mg/1L	
ABS (Alkylbenzene sulfonate)	0.2mg/1L			

food Category	Contamination substances		Maximum Levels	Notes
		Cyanide	0.1mg/1L	
	Microorganisms	Coliform bacterial	Coliform bacterial count less than 2.2 - using the most probable number method - per 100ml Drinking Water	
		Escherichia coli	Not found	
		Pathogenic microorganisms	Free of pathogenic microorganisms	
Edible Salt	Metals or Chemical Substances	Iodine	not less than 20mg and not more than 40mg/1kg	
Electrolyte Drinks	Metals or Chemical Substances	Arsenic	0.2ppm	
		Lead	0.3ppm	
		Copper	5ppm	
		Zinc	5ppm	
		Iron	15ppm	
		Tin	250ppm	
		Bicarbonate	793mg	
	Citrate	819mg		
	Microorganisms	Coliform bacteria	Coliform bacteria shall be detected less than 2.2 per 100 millilitre of electrolyte drinks by Most Probable Number Method. (MPN)	
		Escherichia coli	Escherichia coli shall not be detected	
pathogenic microorganisms		Free of pathogenic microorganisms		
Fermented milk	Microorganisms	Bacteria	not less than 10,000,000 colonies	
		pathogenic microorganisms	shall not contain pathogenic microorganisms	
		Coliform bacterial	Coliform bacterial presence shall be less than 3 per gram of fermented milk as detected by Most Probable Number(MPN)method;	
Flavoured	Microorganisms	pathogenic	pathogenic microorganisms	

food Category	Contamination substances		Maximum Levels	Notes
milk in liquid form		microorganisms	shall follow to the notification of the Ministry of Public Health, Re: Food Standards as regards Pathogens.	
		Escherichia coli	Escherichia coli shall not be detected in 0.1ml	
		Bacterial	Bacterial in pasteurized flavoured milk shall be detected not more than 10,000 in 1ml. of flavoured milk at manufacturing factory and not more than 50,000 at all time from manufactured date to the expiry date on the lable.	
		Coliform bacterial	Coliform bacterial shall be detected not more than 10 in 1ml. of pasteurized flavoured milk at manufacturing factory	
		Bacteria	shall not be detected not more than 100 in 1ml. of pasteurized flavoured milk at manufacturing factory.	
Flavoured milk powder	Microorganisms	pathogenic microorganisms	pathogenic microorganisms shall follow to the notification of the Ministry of Publix Health, Re: Food Standards as regards Pathogens	
		Escherichia coli	Escherichia coli shall not be detected in 0.1gm of flavoured milk	
		Bacterial	Bacterial shall be detected not more than 100,000 in 1gm. of flavoured milk	
Food for infant and	Microorganisms	Escherichia coli	No Escherichia coli can be detected in 0.1g or 0.1ml of	

food Category	Contamination substances		Maximum Levels	Notes
food of uniform formula for infant and small children			food for infant and food of uniform formula for infant and small children	
		Bacteria	No bacteria can be detected in 0.1g or 0.1ml of food infant and food of uniform formula for infant and small children.	
			No bacteria can be detected in 0.1ml of food infant and food of uniform formula for infant and small children using UHT process.	
			Bacteria presence shall not exceed 10,000 in 1g of food for infant and food of uniform formula for infant and small children of powder of dry type.	
			Bacteria presence shall be as approved by the Food and Drug Administration for food for infant and food of uniform formula for infant and small children using other process.	
Food for infant	Metals or Chemical Substances	Chloride	Not less than 55mg and not more than 150mg	
		Phosphorus	not less than 25mg, ratio of calcium: phosphorus must not be less than 1.2 and not more than 2.0;	
		Iron	not less than 0.15mg and not more than 3.0mg	
		Iodine	not less than 5 μ g and not more than 75 μ g	
		Copper	not less than 60 μ g	
		Zinc	not less than 0.5mg	
		Manganese	not less than 5 μ g	
Food for	Metals or	Choloride	not less than	

food Category	Contamination substances	Maximum Levels	Notes	
uniform formula for infant and small children	Chemical Substances		55mg	
		Phosphorus	not less than 60mg	the ratio of calcium to phosphorus must not be less than 1.0 and not more than 2.0
		Iron	not less than 1mg and not more than 2mg	
		Iodine	not less than 5µg	
		Zinc	not less than 0.5mg	
Food in a Hermetically Sealed Container	Microorganisms	Pathogenic microorganisms	Pathogenic microorganisms shall follow to the notification of the Ministry of Public Health, Re: Food Standards as regards Pathogens.	
Food in a Hermetically Sealed Container (Food packed in metal container)	Metals or Chemical Substances	Tin	250mg/1kg	
		Zinc	100mg/1kg	
		Copper	20mg/1kg	
		Lead	1mg/1kg	Except the food with natural constituent of lead at high quality which is allowed

food Category	Contamination substances		Maximum Levels	Notes
				as approved by the Food and Drug Administration.
		Arsenic	2mg/1kg	
		Mercury	not exceeding 0.5mg/1kg of sea food and not exceeding 0.02mg/1kg of other food	
Food in a Hermetically Sealed Container (Food packed in non-metal container)	Metals or Chemical Substances	Lead	1mg/1kg	Except the food with natural constituent of lead at high quality which is allowed as approved by the Food and Drug Administration.
		Arsenic	2mg/1kg	
		Mercury	not exceeding 0.5mg/1kg of sea food and not exceeding 0.02mg/1kg other food	

food Category	Contamination substances		Maximum Levels	Notes
Food seasoning derived from hydrolysis or fermentation of soybean protein		Lead	1mg/1kg	
		Copper	20mg/1kg	
		Arsenic	2mg/1kg	
		Iodine	<p>(1) Not less than 2 mg and not more than 3 mg in 1 liter of food seasoning derived from hydrolysis or fermentation of soybean protein that added iodine in production process or;</p> <p>(2) Subject to an approval by the Food and Drug Administration for food seasoning derived from hydrolysis or fermentation of soybean protein that used of edible iodized salt as an ingredient, such salt shall have standards complied with the Notification of the Ministry of Public Health, Re: Edible salt"</p>	
		3-MPCD or	2-propanediol in food seasoning derived from	

food Category	Contamination substances		Maximum Levels	Notes
		3-Chloro-1		<p>hydrolysis or fermentation of soybean protein, as the case may be</p> <p>(1) not more than 0.4mg/1kg of food seasoning derived from hydrolysis or fermentation of soybean protein which having dry matter not more than 40%</p> <p>(2) not more than 1 mg per 1 kg of food seasoning derived from hydrolysis or fermentation of soybean protein which having dry matter more than 40% ; however the value of 3-MPCD shall be calculated according to the ratio of dry matter in (1).</p>
	Microorganisms	Pathogenic microorganisms		<p>Pathogenic microorganisms shall be complied with Notification of the Ministry of Public Health ;</p> <p>Re: Criteria for Pathogenic microorganisms in Food.</p>
Food supplement	Microorganisms	Pathogenic bacteria		<p>Pathogenic bacteria shall be detected not more than limits that the Food and Drug Administration prescribed according to an approval of the Food Committee.</p>
		Escherichia coli		<p>Escherichia coli shall be detected less than 3 per 1 g of food by Most Probable Number method;</p>
Ghee made	Microorganisms	pathogenic		Free of pathogenic

food Category	Contamination substances		Maximum Levels	Notes
from milk, or cream, or butter		microorganisms	microorganisms	
Artificial Ghee	Microorganisms	pathogenic microorganisms	Free of pathogenic microorganisms	
Ghee	Microorganisms	pathogenic microorganisms	Free of pathogenic microorganisms	
Herbal teas	Metals or Chemical Substances	Arsenic	0.2mg/1kg of food	
		Cadmium	0.3mg/0kg of food	
		Lead	0.5mg/1kg of food	
		Copper	0.5mg/1kg of food	
		Zinc	5mg/1kg of food	
		Iron	15mg/1kg of food	
		Tin	250mg/1kg of food	
	Microorganisms	pathogenic microorganisms	Shall not contain pathogenic microorganisms	
Honey	Metals or Chemical Substances	Arsenic	0.2mg/kg of honey	
		Lead	0.5mg/kg of honey	
	Microorganisms	Pathogenic microorganisms	Free of pathogenic microorganisms	
Ice manufactured for sales for consumption	Metals or Chemical Substances	Arsenic	0.05ppm	
		Barium	1.0ppm	
		Cadmium	0.01ppm	
		Chloride	250.0ppm	
		Chromium	0.005mg/1L of clean water	
		Copper	1.0ppm	
		Iron	0.3mg/1L of clean water	
		Lead	0.05mg/1L of clean water	
Aluminium	0.2mg/1L of			

food Category	Contamination substances	Maximum Levels	Notes
		clean water	
	Alkylbenzene sulfonate	0.2mg/1L of clean water	
	Cyanide	0.1mg/1L of clean water	
	Mangances	0.05ppm	
	Mercury	0.002ppm	
	Nitrate	4.0ppm	
	Phenol	0.001ppm	
	Silinium	0.01ppm	
	Silver	0.05ppm	
	Sulphat	250.0ppm	
	Zinc	5.0ppm	
	Fluoride	1.5ppm	
	Chlorine residue	0.5ppm	
	Microorganisms	Coliform bacterial	Coliform bacterial count, (using the most probable number method) less than 2.2 per 100ml of clean water.
		Escherichia coli	Escherichia coli shall not be found
		Pathogenic microorganism	Free of pathogenic microorganism
Ice cream	Microorganisms	Bacterial	Total bacterial not more than 600,000 in 1gm. of food
		Escherichia coli	Escherichia coli shall not be detected in 0.01gm. of food
		Pathogenic microorganisms	Pathogenic microorganisms shall follow to the notification of the Ministry of Public Health, Re: Food Standards as regards Pathogens
Ice cream in dry or powder	Microorganisms	Bacteria	Total bacterial not more than 100,000 in 1gm of food.
		Pathogenic	Pathogenic microorganisms

food Category	Contamination substances		Maximum Levels	Notes
form		microorganisms	shall follow to the notification of the Ministry of Public Health, Re: Food Standards as regards Pathogens.	
Jam, jelly, and marmalade	Metals or Chemical Substances	Lead	not more than 1mg/1kg of jam, jelly and marmalade	
		Tin	not more 250mg/1kg of jam, jelly and marmalade to be calculated as Sn.	
	Microorganisms	pathogenic microorganisms	Free of pathogenic microorganisms	
		Coliform bacteria	Coliform bacteria shall be found less than 3 per 1 g. of jam, jelly and marmalade by Most Probable Number Method, as the case may be.	
Margarin, Blends, Fat spreads and blended fat spreads	Metals or Chemical Substances	Lead	not more than 0.1mg/1kg of food	
		Arsenic	not more than 0.1mg.1kg of food	
	Microorganisms	pathogenic microorganisms	Type and limit of pathogenic microorganisms shall be followed the Notification of the Ministry of Public Health, Re : Pathogenic Microorganisms.	
Modified milk for infant and modified milk of uniform	Microorganisms	containing no microorganisms that cause diseases		
		Escherichia coli	No Escherichia coli can be detected in 0.1g of 0.1ml of	

food Category	Contamination substances		Maximum Levels	Notes
formula for infant and small children			modified milk for infant and modified milk of uniform formula for infant and small children;	
		Bacteria	No bacteria can be detected in 0.1ml of modified milk for infant and modified milk of uniform formula for infant and small children using sterilized process;	
			No bacteria san be detected in 0.1ml of modified milk for infant and modified milk of uniform formula for infant and small children using UHT process;	
			Bacteria presence not to exceed 10,000 in 1g of modified milk for infant and modified milk of uniform formula for infant and small children;	
			Bacteria presence shall be as approved by the Food and Drug Administration for modified milk for infant and modified milk of uniform formula for infant and small children using other process.	
Modified milk for infant	Metals or Chemical Substances	Chloride	not less than 55mg and mot more than 150mg	
		Phosphorus	not less than 25mg, ratio of calcium: phophorus must	

food Category	Contamination substances		Maximum Levels	Notes
			not be less than 1.2 and not more than 2.0	
		Magnesium	not less than 6mg	
		Iron	not less than 0.15mg and not more than 3.0mg	
		Iodine	not less than 5 μ g and not more than 75 μ g	
		Copper	not less than 60 μ g	
		Zinc	not less than 0.5mg	
		Manganese	not less than 5 μ g	
Modified milk of uniform formula for infant and small children	Metals or Chemical Substances	Chloride	not less than 55mg	
		Phosphorus	not less than 60mg	
		Iron	not less than 1mg and not more than 2mg	
		Iodine	not less than 5 μ g	
		Zinc	not less than 0.5mg	
Oil and fat	Metals or Chemical Substances	Iron	For natural oil or fat and mixed oil and fat, not more than 5.0 mg. per 1 kg.	
			For processed oil or fat, not more than 1.5 mg. per 1 kg. of oil or fat.	
		Copper	for natural oil or fat and mixed oil	

food Category	Contamination substances		Maximum Levels	Notes
			and fat, not more than 0.4 mg. per 1 kg. of oil or fat.	
			For processed oil of fat, not more than 0.1 mg. per 1 kg. of oil or fat.	
		Lead	0.1mg/1kg. of oil or fat	
		Arsenic	0.1mg/1kg. of oil or fat	
Prescribed other milk products	Microorganisms	pathogenic microorganisms	pathogenic microorganisms shall follow to the notification of the Ministry of Public Health, Re: Food Standards as regards Pathogens.	
		Bacterial	Bacterial in pasteurized other milk products shall be detected not more than 10,000 in 1ml. of other milk products ant manufacturing factory and not more than 50,000 at all time from manufactured date to the expiry date on the label.	
			Bacterial shall not be detected in 0.1ml. of both sterilized other milk products in liquid form and UHT other milk products in liquid form.	
		Coliform bacterial	Bacterial shall not be detected not more than 100,000 in 1gm. of dry other milk products.	
			10 in 1ml. of pasteurized other milk products at manufacturing factory	

food Category	Contamination substances		Maximum Levels	Notes
Palm Oil	Microorganisms	Iodine	Iodin value, Wijs as follows; (a) between 50-56 for palm oil from palm meat (b) not less than 55 for palm olein from palm meat (c) not more than 48 for palm stearin from palm meat	
			Iodine value, Wijs between 13 to 23 with exception for palm olein from palm kernel and palm stearin from palm kernel, the value shall follow the approval of the office of Food and Drug Administration	
		Peroxide	not exceeding 10mg equivalent of Peroxide oxygen per 1kg oil	
Noodle, a sheet of rice noodle (Guay-Jub), wheat noodle, rice	Microorganisms	pathogenic microorganisms	Free of pathogenic microorganisms	
		Escherichia coli	Escherichia coli shall be found less than 3 per 1g. of food by Most Probable Number Method.	

food Category	Contamination substances		Maximum Levels	Notes
vermicelli and mung bean vermicelli		Bacteria	Bacteria not more than 10,000 per 1g. of wheat noodle and not more than 30,000 per 1g. of noodle, a sheet of rice noodle (Guay-Jub), rice vermicelli and mung bean vermicelli.	
Flavour which is contained in sealed container of noodle, a sheet of rice noodle (Guay-Jub), wheat noodle, rice vermicelli and mung bean vermicelli, or flavour attached to container of noodle, a sheet of rice noodle (Guay-Jub), wheat noodle, rice vermicelli and mung bean vermicelli	Microorganisms	Bacteria	Bacteria not more than 500,000 per 1g. of food	
		Escherichia coli	Escherichia coli shall be found less than 3 per 1g. of food by Most Probable Number Method.	
		pathogenic microorganisms	Free of pathogenic microorganisms	
Kao Tom and Joke	Microorganisms	pathogenic microorganisms	Free of pathogenic microorganisms	
		Escherichia coli	Escherichia coli shall be	

food Category	Contamination substances		Maximum Levels	Notes
			found less than 3 per 1g. of food by Most Probable Number Method	
Broth and concentrated soup in cube, powdered form or dried form	Microorganisms	Pathogenic microorganisms	Free of pathogenic microorganisms	
		Escherichia coli	Escherichia coli shall be found less than 3 per 1g. of food by Most Probable Number Method	
Curry and curry pastes	Microorganisms	pathogenic microorganisms	Free of pathogenic micro-organisms	
		Escherichia coli	Escherichia coli shall be found less than 3 per 1g. of food by Most probable Number Method.	
Sauce	Microorganisms	Bacteria	Bacteria not more than 10,000 per 1 g. of food.	
		Escherichia coli	Escherichia coli less than 3 per 1 g. of food by Most Probable Number Method	
		pathogenic microorganism	Free of pathogenic microorganism	
Supplementary Food for children	Microorganisms	Bacteria	Bacteria count can be detected under the permission of the Food and Drug Administration Office for the liquid form Supplementary Food for infants and children which is manufactured by the other processes.	
Tea	Metals or Chemical Substances	Arsenic	not more than 0.2mg/1kg of liquid ready-to-drink tea	
		Lead	not more than 0.5mg/1kg of liquid	

food Category	Contamination substances		Maximum Levels	Notes
			ready-to-drink tea	
		Copper	not more than 5 mg/1kg of liquid ready-to-drink tea.	
		Zinc	not more than 5 mg/1kg of liquid ready-to-drink tea	
		Iron	not more than 15mg/1kg of liquid ready-to-drink tea	
		Tin	not more than 250mg/1kg.of liquid ready-to-drink tea	
		Sulfur dioxide	not more than 10mg/1kg of liquid ready-to-drink tea	
	Microorganisms	Coloform bacterial	Coloform bacterial shall be detected less than 2.2 per 100ml of ready-to-drink tea by Most Probable Number Method (MPN)	
		Escherichia coli	Escherichia coli shall not be detected	
		pathogenic microorganisms	Free of pathogenic microorganisms	
	Fermented vinegar or distilled vinegar	Metals or Chemical Substances	Arsenic	not more than 1mg/1kg. of vinegar
Lead			not more than 1mg/1kg of	

food Category	Contamination substances	Maximum Levels	Notes	
			vinegar	
		Copper	not more than 10mg/1kg of vinegar	
		Zinc	not more than 10 mg/1kg of vinegar	
		Iron	not more than 10mg/1kg of vinegar	
Artificial vinegar	Metals or Chemical Substances	Arsenic	not more than 1mg/1kg of vinegar	
		Lead	not more than 1mg/1kg of vinegar	
		Copper	not more than 10mg/1kg of vinegar	
		Zinc	not more than 10mg/1kg of vinegar	
		Iron	not more than 10mg/1kg of vinegar	
Weight control food	Microorganisms	no microorganisms that cause diseases		