

คู่มือ
รายการตรวจวิเคราะห์
อาหารควบคุมเฉพาะและอาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน 9 ประเภท
เพื่อประกอบการขออนุญาต

จัดทำโดย



สำนักอาหาร
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
Food and Drug Administration

2562

สารบัญ

หน้า

คำนำ

ก

คำแนะนำในการใช้คู่มือและคำจำกัดความ

ข

ส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการอาหารให้การยอมรับผลการตรวจวิเคราะห์อาหารเพื่อประกอบการขอขึ้นทะเบียนฯ

ง

บัญชีรายการตรวจวิเคราะห์

เอกสารอ้างอิง

บัญชีรายการตรวจวิเคราะห์
อาหารกลุ่มที่ 1 : อาหารควบคุมเฉพาะ

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่	หน้า
1. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	156 (พ.ศ.2537), (286) พ.ศ.2547 และ (307) พ.ศ.2550	1
2. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	157 (พ.ศ.2537), (171) พ. ศ.2539, (287) พ.ศ.2547 และ (308) พ.ศ.2550	7
3. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	158 (พ.ศ.2537)	14
4. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	121 (พ.ศ.2532)	16
5. วัตถุเจือปนอาหาร	(281) พ.ศ.2547, (363) พ.ศ.2556 (ฉบับที่ 2), (372) พ.ศ.2558 (ฉบับที่ 3), (381) พ.ศ.2559 (ฉบับที่ 4) และ (389) พ.ศ.2561 (ฉบับที่ 5)	21

บัญชีรายการตรวจวิเคราะห์
อาหารกลุ่มที่ 2 : อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่	หน้า
1. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(356) พ.ศ.2556	24
2. นมโค	(350) พ.ศ.2556	29
3. นมปรุงแต่ง	(351) พ.ศ.2556	38
4. นมเปรี้ยว	(353) พ.ศ.2556	42
5. ผลิตภัณฑ์ของนม	(352) พ.ศ.2556	44
6. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(355) พ.ศ.2556	46
7. ไอศกรีม	(354) พ.ศ.2556	50

บัญชีรายการตรวจวิเคราะห์(ต่อ)

กลุ่มผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่	หน้า
1.ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (กรณียื่นขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร)	(293) พ.ศ.2548 และ (309) พ.ศ.2550	53
2.รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ (กรณียื่นขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร)	(294) พ.ศ.2548	54
<u>ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม</u>		55

คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

เรื่อง	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่	หน้า
กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก	(295) พ.ศ.2548	55

ก

คำนำ

ตามที่มาตรา 35(6) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนดให้การขึ้นทะเบียนตำรับอาหารต้องมีการตรวจวิเคราะห์อาหารจากส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการกำหนด ประกอบกับได้มีการปรับระบบการขออนุญาต โดยมุ่งเน้นให้ผู้ประกอบรับผิดชอบและกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ของตนเองให้เป็นไปตามกฎหมาย และเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนภาคอุตสาหกรรม ให้ดำเนินการได้ถูกต้องตามกฎหมาย จึงได้มีการรวบรวมรายการตรวจวิเคราะห์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารควบคุมเฉพาะ และอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

สำนักอาหาร เห็นควรจัดทำคู่มือรายการตรวจวิเคราะห์อาหารควบคุมเฉพาะและอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน จำนวน 9 ประเภท เพื่อประกอบการขออนุญาต โดยยังคงวัตถุประสงค์ให้มีการตรวจวิเคราะห์เฉพาะรายการที่จำเป็นตามคู่มือรายการตรวจวิเคราะห์ฉบับเดิม(1 กุมภาพันธ์ 2536) สำหรับคู่มือฉบับนี้ได้เพิ่มเติมคุณภาพมาตรฐานของข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขแต่ละฉบับ และข้อกำหนดวิเคราะห์เพิ่มเติมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ทั้งนี้เพื่อให้มีแนวทางในการพิจารณาผลการตรวจวิเคราะห์ที่เป็นแนวทางเดียวกันทั้งส่วนกลาง, ส่วนภูมิภาค และผู้ประกอบการ

ผู้จัดทำหวังว่าการปรับปรุงครั้งนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะเป็นผลให้การพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและรวดเร็วยิ่งขึ้น

สำนักอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

พฤษภาคม 2562

คำแนะนำในการใช้คู่มือและคำจำกัดความ

1. การขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือขออนุญาตใช้ฉลากอาหารกรณีอาหารควบคุมเฉพาะ หรือผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ แล้วแต่กรณี และการขอจดทะเบียนอาหาร กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ต้องแจ้งสูตรส่วนประกอบ ณ ขณะยื่นขออนุญาต ได้แก่ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท นมโค นมปรุงแต่งนมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์ของนม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และไอศกรีม โดยอาหารทั้ง 7 ประเภท ที่นำเข้าต้องมีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ตามคู่มือฉบับนี้ประกอบการพิจารณา สำหรับกรณีผลิตให้นำส่งรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ต่อผู้อนุญาต เมื่อมีการผลิตครั้งแรก จะกระทำได้ เมื่อ
 - 1.1 มีผลวิเคราะห์อย่างน้อยครบทุกรายการตาม “ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์” ของอาหารชนิดนั้นๆดังที่ระบุในคู่มือฉบับนี้ และ
 - 1.2 รายการผลวิเคราะห์นั้นต้องได้มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่เกี่ยวข้อง
2. คู่มือฉบับนี้ใช้เป็นแนวทางในการพิจารณาผลวิเคราะห์ เพื่อประกอบการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือขออนุญาตใช้ฉลากอาหารหรือขอจดทะเบียนอาหารเท่านั้น หากต้องการตรวจสอบข้อมูลโดยละเอียด ให้ศึกษาข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องแต่ละฉบับ
3. รายละเอียดการตรวจวิเคราะห์
 - 3.1 วิเคราะห์อย่างน้อยให้ครบทุกรายการตาม “ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์” ของอาหารชนิดนั้นๆ
 - 3.2 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจให้วิเคราะห์เพิ่มเติมตามความเหมาะสมจากข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์กรณีมีเหตุให้สงสัย
 - 3.3 วิธีวิเคราะห์ให้วิธี Reference Method ซึ่งส่วนมากแล้วใช้วิธีของ AOAC (Association of Official Analytical Chemists) ซึ่งมีการระบุ alternative methods ให้เลือกใช้ด้วย
 - 3.4 การรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ต้องรายงานให้สอดคล้องกับข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น การวิเคราะห์ต้องเป็นหน่วยเดียวกับข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ค

- 3.5 ในกรณีที่ผู้วิเคราะห์รายงานผลการวิเคราะห์เพิ่มเติมจากข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์ โดยอาจทำการวิเคราะห์เนื่องจากเกิดความสงสัยหรือสาเหตุใดก็ตาม ให้ผู้วิเคราะห์ให้ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับผลของการวิเคราะห์ที่ได้นั้นๆด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีที่รายการตรวจวิเคราะห์ที่เพิ่มเติมขึ้นยังไม่มีกำหนดระดับคุณภาพหรือมาตรฐานที่ยอมรับได้ไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข
- 3.6 กรณีวัตถุกันเสีย หากจัดอยู่ในข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์ ให้ตรวจและรายงานชนิดและปริมาณของวัตถุกันเสียที่แจ้ง สำหรับวัตถุกันเสียอื่นๆนอกเหนือจากที่แจ้ง ผู้วิเคราะห์สามารถวิเคราะห์และรายงานเพิ่มเติมได้ กรณีมีเหตุให้สงสัย
- 3.7 กรณี “จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค” ให้ความหมายรวมถึงจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เช่น ทั้ง *Salmonella spp.*, *Staphylococcus aureus* , *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens* , *Listeria monocytogenes*. และ *Cronobacter sakazakii*. โดยวิเคราะห์จุลินทรีย์ตามชนิดที่กำหนดไว้ในอาหารแต่ละประเภท
- 3.8 กรณี “จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค” สำหรับภาชนะที่ทำจากพลาสติกนั้น ให้ความหมายถึง *Staphylococcus aureus* , *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus* และ *Salmonella spp.* ในกรณีที่มิได้ทำการวิเคราะห์ครบทุกตัวให้ผู้วิเคราะห์รายงานผลของการวิเคราะห์ในรายการ “จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค” โดยระบุหรือหมายเหตุให้ชัดเจนด้วยว่าได้ทำการตรวจวิเคราะห์วิเคราะห์จุลินทรีย์ตัวใด
- 3.9 การตรวจวิเคราะห์ อี.โคไล หากปรากฏผลว่ามีน้อยกว่า 3 MPN ถือว่าไม่พบ

ส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการอาหารให้การยอมรับผลการตรวจวิเคราะห์อาหาร
เพื่อประกอบการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรืออนุญาตให้ฉลากอาหารหรือจดทะเบียนอาหารมีดังนี้

1. หน่วยงานของรัฐทั้งในประเทศและต่างประเทศ
2. หน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐของประเทศนั้นๆ
3. หน่วยงานหรือองค์กรทั้งในประเทศและต่างประเทศที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล

การใช้ผลวิเคราะห์จากหน่วยงานตาม ข้อ 2 หรือ ข้อ 3 จะต้องมีหลักฐานการได้รับการมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐของประเทศนั้นๆ (ข้อ 2) หรือ หลักฐานการได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล (ISO/IEC17025 (ข้อ 3) โดยต้องมีรายการวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานและชนิดอาหารที่ได้รับการมอบหมายหรือได้รับการรับรอง ตรงตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับของอาหารชนิดนั้นๆ

ศึกษารายชื่อหน่วยงานวิเคราะห์ได้ที่ “รายชื่อหน่วยงานราชการและหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง ISO 17025 ที่ให้บริการตรวจวิเคราะห์อาหาร” เข้าถึงได้ที่

<http://www.fda.moph.go.th/sites/food/SitePages/View.aspx?T=Contacts&TF=1&IDdata=13>

อาหารกลุ่มที่ 1 : อาหารควบคุมเฉพาะ

1. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 156) พ.ศ.2537 (ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547 และ (ฉบับที่ 307) พ.ศ.2550 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็ก	กลิ่น รส	- มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของนมนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
	ความชื้น (เฉพาะชนิดผงหรือแห้ง)	- ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก	
	ลักษณะ (เฉพาะชนิดผงหรือแห้ง)	- มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อน และเมื่อได้ผสมตาม คำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่หยาบ เหมาะสมที่จะนำไปใช้เลี้ยง ทารกหรือเด็กได้ โดยสามารถผ่านหัวนมชนิดยางธรรมชาติหรือยาง สังเคราะห์ ที่ใช้กันตามปกติ	
		- ไม่มีฮอร์โมนหรือสารปฏิชีวนะ	ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม
		- ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่น ในปริมาณที่อาจเป็น อันตรายต่อสุขภาพ	- ฮอร์โมนหรือสารปฏิชีวนะ
		- ไม่ใส่สี ไม่แต่งกลิ่นรส หรือไม่ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร เว้นแต่นม ดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาจมีการแต่งกลิ่นรส ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	- วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล
		- ไม่มีวัตถุกันเสีย	- เบนโซอิกและเกลือของกรด
		- ไม่ใช้น้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานอื่นใด ยกเว้น (ก) การเติมน้ำตาลแลคโตสหรือการเติมคาร์โบไฮเดรตอื่นที่มีใช น้ำตาลที่มีความหวานเทียบเท่าหรือน้อยกว่าน้ำตาลแลคโตส (ข) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับ ทารกและเด็กเล็กที่มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กเล็กซึ่งมี ระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติหรือแพ สารอาหารบางชนิด ทั้งนี้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.	- ซาลิซิลิกและเกลือของกรด

1. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 156) พ.ศ.2537 (ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547 และ (ฉบับที่ 307) พ.ศ.2550 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็ก (ต่อ)	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*	<u>นมดัดแปลงสำหรับทารก</u>	*- กรณีนมดัดแปลงสำหรับทารก <u>ชนิดผงหรือแห้ง</u> ตรวจ <i>Salmonella spp.</i> , <i>Staphylococcus aureus.</i> , <i>Bacillus cereus.</i> และ <i>Cronobacter sakazakii</i> *- กรณีนมดัดแปลงสำหรับทารก <u>ชนิดเหลว</u> ตรวจเฉพาะ <i>Salmonella spp.</i> และ <i>Staphylococcus aureus</i>
	- <i>Salmonella spp.</i>	ไม่พบใน 25 กรัม	
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม	
	- <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม	
	- <i>Cronobacter sakazakii</i>	ไม่พบใน 10 กรัม	*- กรณีนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก <u>ชนิดผงหรือแห้ง</u> ตรวจ <i>Salmonella spp.</i> , <i>Staphylococcus aureus.</i> และ <i>Bacillus cereus.</i> *- กรณีนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก <u>ชนิดเหลว</u> ตรวจเฉพาะ <i>Salmonella spp.</i> และ <i>Staphylococcus aureus</i>
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*	<u>นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก</u>	
	- <i>Salmonella spp.</i>	ไม่พบใน 25 กรัม	
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม	
	- <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม	
	อี.โคไล(<i>Escherichia coli</i>)	- ไม่พบในนม 0.1 กรัม หรือ 0.1 มิลลิลิตร	
	แบคทีเรียทั้งหมด	- สำหรับกรรมวิธี สเตอริไลส์ ไม่พบ ในนม 0.1 มิลลิลิตร - สำหรับกรรมวิธี ยูเอชที ไม่พบ ในนม 0.1 มิลลิลิตร - สำหรับชนิดผงหรือแห้ง ไม่เกิน 10,000 ในนม 1 กรัม - กรณีใช้กรรมวิธีอื่น ตรวจพบตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.	

1. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/3

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
นมดัดแปลงสำหรับทารก (ตั้งแต่แรกเกิดจนถึง 12 เดือน)	ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย		เว้นแต่นมดัดแปลงสำหรับทารกที่มีความประสงค์และเหมาะสมที่จะใช้เลี้ยงทารกที่มีน้ำหนักตัวเมื่อคลอดต่ำกว่าหนึ่งพันแปดร้อยกรัม ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก ออย. * ต้องส่งผลวิเคราะห์ชนิดและปริมาณสารอาหารตามที่แสดงที่ฉลาก
	พลังงาน	- มีพลังงานไม่น้อยกว่า 272 กิโลจูล (65 กิโลแคลอรี) และไม่เกิน 293 กิโลจูล (70 กิโลแคลอรี) ในจำนวนหรือ ในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารกตามที่ระบุในฉลากจำนวน 100 มิลลิลิตร	
	- มีสารโปรตีน สารคาร์โบไฮเดรต สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่างๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี) ดังต่อไปนี้		
	สารโปรตีนและกรดอะมิโนทั้งหมด	- สารโปรตีนที่ร่างกายใช้ประโยชน์ได้หมด (Reference Protein) ไม่น้อยกว่า 1.8 กรัมของเคซีน และปริมาณโปรตีนทั้งหมดจะต้องไม่เกิน 4.0 กรัม การเติมกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (Essential amino acid) เพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว และต้องเป็นกรดอะมิโนแบบแอล (L-form amino acid) ทั้งนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบจาก ออย. ก่อน	
	สารคาร์โบไฮเดรตและน้ำตาลแลคโตส	- ต้องเป็นน้ำตาลแลคโตส (Lactose) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนัก ของสารคาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	
	สารไขมันและกรดไขมันอิ่มตัว	- ไม่น้อยกว่า 3.3 กรัม และไม่เกิน 6.0 กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลิกไม่น้อยกว่า 300 มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมด ถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุลเกิน 20 อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ 1 ของพลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)	
	วิตามินเอ (คำนวณเป็นเรตินอล)	- ไม่น้อยกว่า 75 ไมโครกรัม และไม่เกิน 150 ไมโครกรัม	
	วิตามินดี	- ไม่น้อยกว่า 40 หน่วยสากล และไม่เกิน 80 หน่วยสากล	
	วิตามินเค 1	- ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม	
	วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล)	- ไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล ต่อกรดไขมันอิ่มตัว 1 กรัม	
	วิตามินบี 1 (ไทอะมีน)	- ไม่น้อยกว่า 40 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 2 (ไรโบฟลาวิน)	- ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม	
	ไนอาซิน (นิโคตินาไมด์หรือกรดนิโคตินิก)	- ไม่น้อยกว่า 250 ไมโครกรัม	

1. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/4

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
นมดัดแปลงสำหรับทารก (ตั้งแต่แรกเกิดจนถึง 12 เดือน) (ต่อ)	วิตามินบี 6	- ไม่น้อยกว่า 35 ไมโครกรัม และไม่น้อยกว่า 15 ไมโครกรัม ต่อโปรตีน 1 กรัม ในกรณีที่มิโปรตีนในสูตรนมดัดแปลงสำหรับทารกเกินกว่า 1.8 กรัมต่อ 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)	
	กรดโฟลิก	- ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม	
	กรดแพนโทธีนิค	- ไม่น้อยกว่า 300 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 12 (ไซยาโนโคบาลามิน)	- ไม่น้อยกว่า 0.15 ไมโครกรัม	
	ไบโอติน	- ไม่น้อยกว่า 1.5 ไมโครกรัม	
	โคลีน	- ไม่น้อยกว่า 7 มิลลิกรัม	
	วิตามินซี (กรดแอสคอร์บิก)	- ไม่น้อยกว่า 8 มิลลิกรัม	
	โซเดียม	- ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม และไม่เกิน 60 มิลลิกรัม	
	โพแทสเซียม	- ไม่น้อยกว่า 80 มิลลิกรัม และไม่เกิน 200 มิลลิกรัม	
	คลอไรด์	- ไม่น้อยกว่า 55 มิลลิกรัม และไม่เกิน 150 มิลลิกรัม	
	แคลเซียม	- ไม่น้อยกว่า 50 มิลลิกรัม	อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัส
	ฟอสฟอรัส	- ไม่น้อยกว่า 25 มิลลิกรัม	ต้องไม่น้อยกว่า 1.2 และ ไม่เกิน 2.0
	แมกนีเซียม	- ไม่น้อยกว่า 6 มิลลิกรัม	
	เหล็ก	- ไม่น้อยกว่า 0.15 มิลลิกรัม และไม่เกิน 3.0 มิลลิกรัม	
	ไอโอดีน	- ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม และไม่เกิน 75 ไมโครกรัม	
	ทองแดง	- ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม	
	สังกะสี	- ไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิกรัม	
	แมงกานีส	- ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม	
		ในกรณีที่นมดัดแปลงสำหรับทารกนั้น มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารก ซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติหรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิดได้นั้น ให้มีชนิดและปริมาณของสารอาหาร ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย. และ ให้แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย	

1. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/5

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (อายุตั้งแต่ 6 เดือนถึง 12 เดือน หรือเด็กตั้งแต่ 1 ปีถึง 3 ปี)	ต้องมีคุณภาพหรือ มาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้อีกด้วย		* ต้องส่งผลวิเคราะห์ชนิดและปริมาณสารอาหารตามที่แสดงบนฉลาก
	พลังงาน	- ไม่น้อยกว่า 251 กิโลจูล (60 กิโลแคลอรี)และไม่เกิน 356 กิโลจูล (85 กิโลแคลอรี) ในจำนวนหรือ ในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กตามที่ระบุในฉลากจำนวน 100 มิลลิลิตร	
	มีสารโปรตีน สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่างๆในจำนวนที่ให้ พลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี) ดังต่อไปนี้		
	สารโปรตีนและกรดอะมิโนทั้งหมด	- สารโปรตีนที่ร่างกายใช้ประโยชน์ได้หมดไม่น้อยกว่า 3.0 กรัม ของเคซีน และปริมาณโปรตีนทั้งหมด จะต้องไม่เกิน 5.5 กรัม การเติมกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายเพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว และต้องเป็นกรดอะมิโนแบบแอล ทั้งนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบจาก อย.	
	สารไขมันและกรดไขมันลิพิด	- สารไขมันไม่น้อยกว่า 3.0 กรัม และไม่เกิน 6.0 กรัม และมีกรดไขมันชนิดไขมันลิพิดไม่น้อยกว่า 300 มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมด ถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุลเกิน 20 อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ 1 ของพลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)	
	วิตามินเอ(คำนวณเป็นเรตินอล)	- ไม่น้อยกว่า 75 ไมโครกรัม และไม่เกิน 225 ไมโครกรัม	
	วิตามินดี	- ไม่น้อยกว่า 40 หน่วยสากล และไม่เกิน 120 หน่วยสากล	
	วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล)	- ไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากลต่อกรดไขมันลิพิด 1 กรัม	
	วิตามินเค 1	- ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 1 (ไทอะมีน)	- ไม่น้อยกว่า 40 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 2 (ไรโบฟลาวิน)	- ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม	
	ไนอาซิน(นิโคตินาไมด์หรือกรดนิโคตินิก)	- ไม่น้อยกว่า 250 ไมโครกรัม	

1. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/6

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (อายุตั้งแต่ 6 เดือนถึง 12 เดือน หรือเด็กตั้งแต่ 1 ปีถึง 3 ปี) (ต่อ)	วิตามินบี 6	- ไม่น้อยกว่า 45 ไมโครกรัม และไม่น้อยกว่า 15 ไมโครกรัม ต่อโปรตีน 1 กรัม ในกรณีที่มีโปรตีนในสูตรนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กเกินกว่า 3.0 กรัม ต่อ 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)	
	กรดโฟลิก	- ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม	
	กรดแพนโทธีนิก	- ไม่น้อยกว่า 300 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 12 (ไซยาโนโคบาลามิน)	- ไม่น้อยกว่า 0.15 ไมโครกรัม	
	ไบโอติน	- ไม่น้อยกว่า 1.5 ไมโครกรัม	
	วิตามินซี (กรดแอสคอร์บิก)	- ไม่น้อยกว่า 8 มิลลิกรัม	
	โซเดียม	- ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม และไม่เกิน 85 มิลลิกรัม	
	โพแทสเซียม	- ไม่น้อยกว่า 80 มิลลิกรัม	
	คลอไรด์	- ไม่น้อยกว่า 55 มิลลิกรัม	
	แคลเซียม	- ไม่น้อยกว่า 90 มิลลิกรัม	
	ฟอสฟอรัส	- ไม่น้อยกว่า 60 มิลลิกรัม	
	แมกนีเซียม	- ไม่น้อยกว่า 6 มิลลิกรัม	
	เหล็ก	- ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิกรัม และไม่เกิน 2 มิลลิกรัม	
	ไอโอดีน	- ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม	
	สังกะสี	- ไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิกรัม	
		ในกรณีที่นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กนั้น มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือ มีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิดได้นั้น ให้มีชนิด และปริมาณของสารอาหาร ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก ออย. และให้ แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย	อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัส ต้องไม่น้อยกว่า 1.0 และไม่เกิน 2.0

2.อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 157) พ.ศ.2537 (ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539 (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547 และ (ฉบับที่ 308) พ.ศ.2550 เรื่อง อาหารทารกและอาหาร สูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก,	กลิ่น รส	- มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของอาหารทารก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ * ต้องส่งผลวิเคราะห์ชนิดและปริมาณสารอาหารตามที่แสดงบนฉลาก
	ความชื้น (เฉพาะชนิดผงหรือแห้ง)	- ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก	
	ลักษณะ (เฉพาะชนิดผงหรือแห้ง)	- มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้งไม่เกาะเป็นก้อน และเมื่อได้ผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่หยาบ เหมาะสมที่จะนำไปใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กได้ โดยสามารถผ่านหัวนมชนิดยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์ที่ใช้กันตามปกติ	
		- ไม่มีฮอร์โมนหรือสารปฏิชีวนะ - ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ - ไม่มีวัตถุกันเสีย - ไม่ใส่สี ไม่แต่งกลิ่นรส หรือไม่ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร เว้นแต่อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาจมีการแต่งกลิ่นรสตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา - ไม่ใช้น้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานอื่นใด ยกเว้น (1) การเติมน้ำตาลแลคโตสหรือการเติมคาร์โบไฮเดรตอื่นที่มีใช้น้ำตาลที่มีความหวานเทียบเท่าหรือน้อยกว่าน้ำตาลแลคโตส (2) อาหารสำหรับทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กเล็กซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิดทั้งนี้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.	ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - ฮอร์โมนหรือสารปฏิชีวนะ - วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล - เบนโซอิกและเกลือของกรด - ซาลิซิลิกและเกลือของกรด

2.อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 157) พ.ศ.2537 (ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539 (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547 และ (ฉบับที่ 308) พ.ศ.2550 เรื่อง อาหารทารกและอาหาร สูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก, (ต่อ)	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*	<u>อาหารทารก</u>	*- กรณีอาหารทารก <u>ชนิดผงหรือแห้ง</u> ตรวจ <i>Salmonella spp.</i> , <i>Staphylococcus aureus.</i> , <i>Bacillus cereus.</i> , และ <i>Cronobacter sakazakii</i>
	- <i>Salmonella spp.</i>	ไม่พบใน 25 กรัม	
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม	
	- <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม	*- กรณีอาหารทารก <u>ชนิดเหลว</u> ตรวจเฉพาะ <i>Salmonella spp.</i> และ <i>Staphylococcus aureus</i>
	- <i>Cronobacter sakazakii</i>	ไม่พบใน 10 กรัม	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*	<u>อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก</u>	*- กรณีอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก <u>ชนิดผงหรือแห้ง</u> ตรวจ <i>Salmonella spp.</i> , <i>Staphylococcus aureus.</i> , และ <i>Bacillus cereus.</i>
	- <i>Salmonella spp.</i>	ไม่พบใน 25 กรัม	
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม	
	- <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม	*- กรณีอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก <u>ชนิดเหลว</u> ตรวจเฉพาะ <i>Salmonella spp.</i> และ <i>Staphylococcus aureus</i>
	อี.โคไล(<i>Escherichia coli</i>)	- ไม่พบในอาหาร 0.1 กรัม หรือ 0.1 มิลลิลิตร	
	แบคทีเรียทั้งหมด	<u>สำหรับกรรมวิธีสเตอริไลส์</u> - ไม่พบในอาหาร 0.1 มิลลิลิตร <u>สำหรับกรรมวิธี ยู เอช ที</u> - ไม่พบในอาหาร 0.1 มิลลิลิตร <u>สำหรับชนิดผงหรือแห้ง</u> - ไม่เกิน 10,000 ในอาหาร 1 กรัม <u>กรณีใช้กรรมวิธีอื่น</u> - ตรวจพบตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.	

2.อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/3

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
อาหารทารก (ตั้งแต่แรกเกิดจนถึง 12 เดือน)	ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย		
	พลังงาน	- ไม่น้อยกว่า 272 กิโลจูล (65 กิโลแคลอรี)และไม่เกิน 293 กิโลจูล (70 กิโลแคลอรี) ในจำนวนหรือ ในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กตามที่ระบุในฉลากจำนวน 100 มิลลิลิตร	เว้นแต่อาหารทารกที่มีความประสงค์และเหมาะสมที่จะใช้เลี้ยงทารกที่มีน้ำหนักตัวเมื่อคลอดต่ำกว่าหนึ่งพันแปดร้อยกรัม ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.
	- มีสารโปรตีน สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี) ดังต่อไปนี้		* ต้องส่งผลวิเคราะห์ชนิดและปริมาณสารอาหารตามที่แสดงบนฉลาก
	สารโปรตีนและกรดอะมิโนทั้งหมด	- (ก) มีสารโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีน ในปริมาณไม่น้อยกว่า 1.8 กรัม และมีปริมาณสารโปรตีนทั้งหมดไม่เกิน 4.0 กรัม - (ข) หากใช้โปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนไม่เทียบเท่าเคซีน สารโปรตีนนั้น ต้องมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีน โดยมีอัตราส่วนของสารโปรตีนที่จะนำมาใช้ประโยชน์ได้ (Protein Efficiency Ratio,PER)ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของเคซีนหรือมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีน ซึ่งวัดโดยวิธีการอื่นตามความเห็นชอบจาก อย. แต่ทั้งนี้ การใช้สารโปรตีนดังกล่าว ต้องปรับคุณภาพของสารโปรตีนนั้นให้มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีนด้วย การเติมกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (Essential amino acid) เพื่อปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีน ต้องเป็นกรดอะมิโนแบบแอลตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย. และเติมในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว	
	สารไขมันและกรดไลโนลิก	- สารไขมันไม่น้อยกว่า 3.3 กรัม และไม่เกิน 6.0 กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลิกไม่น้อยกว่า 300 มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมดถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุลเกิน 20 อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ 1 ของพลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)	

2.อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/4

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	
	วิตามินเอ(คำนวณเป็นเรตินอล)	- ไม่น้อยกว่า 75 ไมโครกรัม และไม่เกิน 150 ไมโครกรัม	
	วิตามินดี	- ไม่น้อยกว่า 40 หน่วยสากล และไม่เกิน 80 หน่วยสากล	
	วิตามินเค 1	- ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม	
	วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล)	- ไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากลต่อกรดไลโนลีนิก 1 กรัม	
	วิตามินบี 1 (ไทอะมีน)	- ไม่น้อยกว่า 40 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 2 (ไรโบฟลาวิน)	- ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม	
	ไนอาซิน (นิโคตินาไมด์หรือกรดนิโคตินิก)	- ไม่น้อยกว่า 250 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 6	- ไม่น้อยกว่า 35 ไมโครกรัม และไม่น้อยกว่า 15 ไมโครกรัม ต่อโปรตีน 1 กรัม ในกรณีที่มิโปรตีนในสูตรอาหารทารกเกินกว่า 1.8 กรัมต่อ 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)	
	กรดโฟลิก	- ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม	
	กรดแพนโทธีนิก	- ไม่น้อยกว่า 300 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 12 (ไซยาโนโคบาลามิน)	- ไม่น้อยกว่า 0.15 ไมโครกรัม	
	ไบโอติน	- ไม่น้อยกว่า 1.5 ไมโครกรัม	
	โคลีน	- ไม่น้อยกว่า 7 มิลลิกรัม	
	วิตามินซี (กรดแอสคอร์บิก)	- ไม่น้อยกว่า 8 มิลลิกรัม	
	โซเดียม	- ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม และไม่เกิน 60 มิลลิกรัม	
	โพแทสเซียม	- ไม่น้อยกว่า 80 มิลลิกรัม และไม่เกิน 200 มิลลิกรัม	
	คลอไรด์	- ไม่น้อยกว่า 55 มิลลิกรัม และไม่เกิน 150 มิลลิกรัม	
	แคลเซียม	- ไม่น้อยกว่า 50 มิลลิกรัม	อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัส
	ฟอสฟอรัส	- ไม่น้อยกว่า 25 มิลลิกรัม	ต้องไม่น้อยกว่า 1.2 และไม่เกิน 2.0
	แมกนีเซียม	- ไม่น้อยกว่า 6 มิลลิกรัม	

2.อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/5

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
	เหล็ก	- ไม่น้อยกว่า 0.15 มิลลิกรัม และไม่เกิน 3.0 มิลลิกรัม	
	ไอโอดีน	- ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม และไม่เกิน 75 ไมโครกรัม	
	ทองแดง	- ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม	
	สังกะสี	- ไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิกรัม	
	แมงกานีส	- ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม	
		ในกรณีที่อาหารทารกนั้นมีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิดได้นั้น ให้มีชนิดและปริมาณของสารอาหารตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย. และให้แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย	

2.อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/6

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (อายุตั้งแต่ 6 เดือนจนถึง 12 เดือนหรือเด็กตั้งแต่ 1 ปีจนถึง 3 ปี)	ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย คือ		* ต้องส่งผลวิเคราะห์ชนิดและปริมาณสารอาหารตามที่แสดงบนฉลาก
	พลังงาน	- มีพลังงานไม่น้อยกว่า 251 กิโลจูล (60 กิโลแคลอรี) และไม่เกิน 356 กิโลจูล (85 กิโลแคลอรี) ในจำนวนหรือในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กตามที่ระบุในฉลาก จำนวน 100 มิลลิลิตร	
	- มีสารโปรตีน สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี) ดังต่อไปนี้		
	สารโปรตีนและกรดอะมิโนทั้งหมด	- (ก) มีสารโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่า เคซีนในปริมาณไม่น้อยกว่า 3.0 กรัม และมีปริมาณสารโปรตีนทั้งหมดไม่เกิน 5.5 กรัม - (ข) หากใช้สารโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนไม่เทียบเท่าเคซีน สารโปรตีนนั้นต้องมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนโดยมีอัตราส่วนของสารโปรตีนที่จะนำมาใช้ประโยชน์ได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของเคซีน หรือมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนซึ่งวัดโดยวิธีการอื่นตามความเห็นชอบจาก ออย. แต่ทั้งนี้การใช้สารโปรตีนดังกล่าวต้องปรับปรุงคุณภาพของสารโปรตีนนั้น ให้มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีนด้วย การเติมกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายเพื่อปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนต้องเป็นกรดอะมิโนแบบแอลตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก ออย. และเติมในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว	
	สารไขมันและกรดไลโนลิก	- สารไขมันไม่น้อยกว่า 3.0 กรัม และไม่เกิน 6.0 กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลิกไม่น้อยกว่า 300 มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมดถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุลเกิน 20 อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ 1 ของพลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)	
	วิตามินเอ(คำนวณเป็นเรตินอล)	- ไม่น้อยกว่า 75 ไมโครกรัม และไม่เกิน 225 ไมโครกรัม	
	วิตามินดี	- ไม่น้อยกว่า 40 หน่วยสากล และไม่เกิน 120 หน่วยสากล	
วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล)	- ไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล ต่อกรดไลโนลิก 1 กรัม		

2.อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/7

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
	วิตามินเค 1	- ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 1 (ไทอะมีน)	- ไม่น้อยกว่า 40 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 2 (ไรโบฟลาวิน)	- ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม	
	ไนอาซิน (นิโคตินาไมด์หรือกรดนิโคตินิก)	- ไม่น้อยกว่า 250 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 6	- ไม่น้อยกว่า 45 ไมโครกรัม และไม่น้อยกว่า 15 ไมโครกรัม ต่อโปรตีน 1 กรัม ในกรณีที่มีโปรตีนในสูตรอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กเกินกว่า 3.0 กรัม ต่อ 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)	
	กรดโฟลิก	- ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม	
	กรดแพนโทธีนิก	- ไม่น้อยกว่า 300 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 12 (ไซยาโนโคบาลามิน)	- ไม่น้อยกว่า 0.15 ไมโครกรัม	
	ไบโอติน	- ไม่น้อยกว่า 1.5 ไมโครกรัม	
	วิตามินซี (กรดแอสคอร์บิก)	- ไม่น้อยกว่า 8 มิลลิกรัม	
	โซเดียม	- ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม และไม่เกิน 85 มิลลิกรัม	
	โพแทสเซียม	- ไม่น้อยกว่า 80 มิลลิกรัม	
	คลอไรด์	- ไม่น้อยกว่า 55 มิลลิกรัม	
	แคลเซียม	- ไม่น้อยกว่า 90 มิลลิกรัม	อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัส ต้องไม่น้อยกว่า 1.0 และไม่เกิน 2.0
	ฟอสฟอรัส	- ไม่น้อยกว่า 60 มิลลิกรัม	
	แมกนีเซียม	- ไม่น้อยกว่า 6 มิลลิกรัม	
	เหล็ก	- ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิกรัม และไม่เกิน 2 มิลลิกรัม	
	ไอโอดีน	- ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม	
	สังกะสี	- ไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิกรัม	
		ในกรณีที่อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กนั้น มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิด ได้นั้น ให้มีชนิดและปริมาณของสารอาหารตามที่ได้รับความคิดเห็นชอบจาก อย. และให้แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย	

3. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 158) พ.ศ.2537 เรื่อง อาหารเสริมสำหรับ ทารกและเด็กเล็ก	กลิ่น รส	- ตามลักษณะเฉพาะของอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
	ลักษณะอาหารอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้	<u>ชนิดแห้งหรือผง</u> - ร่วนเป็นผงหรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อน และเมื่อได้ผสมตามคำแนะนำที่ แสดงไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีลักษณะนุ่มเหมาะสำหรับการป้อนด้วยช้อน <u>ชนิดเหลว</u> - เป็นเนื้อเดียวกันหรือมีชิ้นเล็กๆผสมอยู่ด้วย เหมาะสำหรับการป้อนด้วย ช้อน <u>อื่นๆ</u> - ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.	
	ความชื้น (เฉพาะชนิดแห้งหรือผง)	<u>ที่ไม่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน</u> - ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก <u>ที่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน</u> - ไม่เกินร้อยละ 8 ของน้ำหนัก	
	ชนิดและปริมาณสารอาหาร*	- มีชนิดและปริมาณสารอาหาร ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.	* ต้องส่งผลวิเคราะห์ ค่าพลังงาน โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน - ชนิดและปริมาณสารอาหารตามที่แสดงบนฉลาก หรือมีการ เติมวิตามินและแร่ธาตุ
	โซเดียม	- มีโซเดียมได้ไม่เกิน 200 มิลลิกรัม ในอาหารเสริม 100 กรัม โดยคำนวณ จากน้ำหนักอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กในลักษณะพร้อมที่จะ บริโภคได้	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*		*- กรณีอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก <u>ชนิดผงหรือแห้ง</u> ตรวจ <i>Salmonella spp.</i> , <i>Staphylococcus aureus.</i> , <i>Bacillus cereus.</i> , และ <i>Clostridium perfringens</i>
	- <i>Salmonella spp.</i>	ไม่พบใน 25 กรัม	*- กรณีอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก <u>ชนิดเหลว</u> ตรวจ เฉพาะ <i>Salmonella spp.</i> และ <i>Staphylococcus aureus</i>
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม	
	- <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม	
	- <i>Clostridium perfringens</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม	
	อี.โคไล(<i>Escherichia coli</i>)	ไม่พบในอาหารเสริม 0.1 กรัม หรือ 0.1 มิลลิลิตร	

3. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 158) พ.ศ.2537 เรื่อง อาหารเสริมสำหรับ ทารกและเด็กเล็ก (ต่อ)	แบคทีเรียทั้งหมด	<u>สำหรับกรรมวิธีสเตอริไลส์</u> - ไม่พบในอาหารเสริม 0.1 มิลลิลิตร <u>สำหรับกรรมวิธี ยู เอช ที</u> - ไม่พบในอาหารเสริม 0.1 มิลลิลิตร <u>สำหรับชนิดแห้งที่ไม่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนทาน</u> - ไม่เกิน 50,000 ในอาหารเสริม 1 กรัม <u>ที่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนทาน</u> - ไม่เกิน 100,000 ในอาหารเสริม 1 กรัม <u>กรณีใช้กรรมวิธีอื่น</u> - ตรวจพบตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย	
		ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ หรือสารเป็นพิษอื่น ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ	
		- ไม่มีฮอร์โมน หรือสารปฏิชีวนะ - ไม่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล - ไม่มีวัตถุกันเสีย - ไม่ใช้สี วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร - ไม่แต่งกลิ่นรส ทั้งนี้เว้นแต่จะได้รับความ เห็นชอบจาก อย.	* ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - ฮอร์โมนหรือสารปฏิชีวนะ (คลอแรมเฟนิคอล และสารกลุ่มซัลโฟนาไมด์) - วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (saccharin, Cyclamate, acesulfame K, aspartame) - เบนโซอิกและเกลือของกรด - ซาลิซิลิกและเกลือของกรด

4.อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 121) พ.ศ.2532 เรื่อง อาหารสำหรับ ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก และฉบับที่ 2 [1]	ลักษณะทางกายภาพ(สี,กลิ่น,รส)	- มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของอาหารนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
	ความชื้น (เฉพาะชนิดแห้ง)	- ไม่เกินร้อยละ 8 ของน้ำหนัก	
	สารปฏิชีวนะ	- ไม่มี	- สารปฏิชีวนะที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์มีการตรวจ เช่น Penicillin, Tetracycline, Macrolide และ Aminoglycoside
	ยีสต์และเชื้อรา*	- ไม่มีฮอโมน (1) น้อยกว่า 1 ในอาหาร 1 มิลลิตร (กรณีเป็นชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที) (2) น้อยกว่า 10 ในอาหาร 1 กรัม (กรณีเป็นชนิดเข้มข้น และกึ่งแข็งกึ่งเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที) (3) น้อยกว่า 100 ในอาหาร 1 กรัม (กรณีเป็นชนิดเหลว /เข้มข้น/แห้ง และกึ่งแข็งกึ่งเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที)	* การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่าอาหารตามประกาศฉบับนี้ - <u>ไม่รวมถึง</u> เครื่องดื่มที่มีการใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค		
	- <i>Salmonella spp.</i>	- ไม่พบใน 25 กรัม หรือมิลลิลิตร	
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	- ไม่พบใน 0.1 กรัม หรือมิลลิลิตร	

4. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
[1]	ชนิดและปริมาณสีสังเคราะห์ (ถ้ามีการใช้) ชนิดและปริมาณวัตถุกันเสีย (ถ้ามีการใช้)	- ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ปริมาณที่ตรวจพบในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณที่มีในสูตร	การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องไม่ผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง

4. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก/3

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(1) อาหารสำหรับผู้ ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้ กินแทนอาหารที่ใช้กิน ตามปกติใน 1 มื้อ หรือ มากกว่า 1 มื้อ หรือแทน อาหารทั้งวัน	วิเคราะห์ตาม [1]		
	เมื่ออยู่ในสภาพพร้อมบริโภค ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย		
	พลังงาน	- ตั้งแต่ 200-400 กิโลแคลอรี (836-1672 กิโลจูล)ต่อการรับประทาน 1 มื้อ - มีพลังงานที่ได้จากสารโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 และไม่เกินร้อยละ 50 ของพลังงานทั้งหมด - มีพลังงานที่ได้จากสารไขมันไม่เกินร้อยละ 30 ของพลังงานทั้งหมดและต้องมาจากกรดไขมันลิพิดในรูปของกลีเซอไรด์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 3 ของพลังงานทั้งหมด	
	โปรตีนเทียบเท่าเคซีน*	- โปรตีนที่มีอยู่จะต้องมีคุณค่าทางโภชนาการเทียบเท่าเคซีน - ในกรณีที่จะใช้สารโปรตีนอื่นที่มีคุณค่าทางโภชนาการไม่เทียบเท่ากับเคซีน สารโปรตีนที่ใช้ขึ้นต้องมีอัตราส่วนของโปรตีนที่จะนำไปใช้ประโยชน์ได้ (Protein Efficiency Ratio, PER) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของเคซีน และจะต้องปรับปรุงคุณภาพของโปรตีนดังกล่าวให้มีคุณค่าเทียบเท่าเคซีน	* อ้างอิงบันทึกที่ สธ.1010.2/121 วันที่ 22 ธ.ค. 2557 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุมัติหลักการใช้อmino acid score (AAS) เทียบกับเคซีน แทนอัตราส่วนของโปรตีนที่จะนำไปใช้ประโยชน์ได้ (Protein Efficiency Ratio, PER)
	กรดอะมิโนจำเป็น (ถ้ามี)	- การเติมกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (Essential amino acid) เพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าวและต้องเป็นกรดอะมิโนแบบแอล ทั้งนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบจาก อย.ด้วย	
	ชนิดและปริมาณของวัตถุให้ความหวาน แทนน้ำตาล (ถ้ามีการใช้)	- ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ปริมาณที่ตรวจพบในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณที่มีในสูตร - มีสารคาร์โบไฮเดรตซึ่งอยู่ในรูปของน้ำตาลและ/หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์ (Sugar alcohol) ไม่เกินร้อยละ 30 ของน้ำหนักยกเว้นอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักชนิดเหลว	การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีการรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง

4. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก/4

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(1) อาหารสำหรับผู้ ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้ กินแทนอาหารที่ใช้กิน ตามปกติใน 1 มื้อ หรือ มากกว่า 1 มื้อ หรือแทน อาหารทั้งวัน (ต่อ)	มีวิตามินและเกลือแร่ชนิดต่างๆต่อ 1,000 กิโลแคลอรี (4,180 กิโลจูล) ในปริมาณดังต่อไปนี้		
	วิตามินเอ	- ไม่น้อยกว่า 5,000 หน่วยสากล หรือเบตา-แคโรทีน (β -carotene) ในปริมาณที่เทียบเท่า	
	วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล)	- ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยสากล	
	วิตามินซี (กรดแอสคอร์บิก)	- ไม่น้อยกว่า 60 มิลลิกรัม	
	วิตามินบี 1 (ไทอะมีน)	- ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิกรัม	
	วิตามินบี 2 (ไรโบฟลาวิน)	- ไม่น้อยกว่า 1.7 มิลลิกรัม	
	ไนอะซิน	- ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม	
	วิตามินบี 6	- ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิกรัม	
	วิตามินบี 12 (ไซยาโนโคบาลามิน)	- ไม่น้อยกว่า 6 ไมโครกรัม	
	กรดโฟลิก	- ไม่น้อยกว่า 0.4 มิลลิกรัม	
	ไบโอติน	- ไม่น้อยกว่า 0.3 ไมโครกรัม	
	กรดแพนโทธีนิก	- ไม่น้อยกว่า 10 มิลลิกรัม	
	แคลเซียม	- ไม่น้อยกว่า 1 กรัม	
	ฟอสฟอรัส	- ไม่น้อยกว่า 1 กรัม	
	เหล็ก	- ไม่น้อยกว่า 18 มิลลิกรัม	
	ไอโอดีน	- ไม่น้อยกว่า 150 ไมโครกรัม	
	แมกนีเซียม	- ไม่น้อยกว่า 400 มิลลิกรัม	
	ทองแดง	- ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิกรัม	
	สังกะสี	- ไม่น้อยกว่า 15 มิลลิกรัม	
	โพแทสเซียม	- ไม่น้อยกว่า 1.2 กรัม	
	แมงกานีส	- ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิกรัม	
	โซเดียม	- ไม่น้อยกว่า 1 กรัม	

4. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก/5

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(2) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุม น้ำหนักใช้กินแทนอาหารบางส่วน ได้แก่			
(ก) อาหารที่ถูกลดพลังงาน	วิเคราะห์ตาม [1]		
	พลังงาน	- มีพลังงานไม่เกินร้อยละ 66 2/3 ของอาหารนั้น ก่อนถูกลดพลังงาน	
		- มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนตามลักษณะของอาหารนั้น - มีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.	
(ข) อาหารที่ให้พลังงานต่ำ	วิเคราะห์ตาม [1]		
	พลังงาน	- มีพลังงานไม่เกิน 40 กิโลแคลอรี (167.2 กิโลจูล) ต่อส่วนที่กำหนดให้รับประทาน (Specified serving)	
		- มีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.	
(3) วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ ให้รสหวานจัด และวัตถุที่ได้จากการ ผสมระหว่างวัตถุให้ความหวานแทน น้ำตาลที่ให้รสหวานจัดกับวัตถุอื่นซึ่งเมื่อ รวมรสหวานเข้าด้วยกันแล้วมากกว่า น้ำตาลทรายในปริมาณเท่ากัน	วิเคราะห์ตามที่ได้รับความเห็นชอบ จาก อย.*	- มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.	* ต้องมีหนังสืออนุมัติคุณภาพหรือมาตรฐาน ของผลิตภัณฑ์จาก อย. แนบมาด้วย - เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะการใช้เป็น tabletop sweetener

5. วัตถุเจือปนอาหาร/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร <u>วัตถุเจือปนอาหาร</u> <u>ชนิดเดี่ยว</u> * ¹	- Specification ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives หรือ - Specification ตามที่กำหนดไว้ใน ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง วัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว หรือ อย่างน้อยควรมีการวิเคราะห์ 1. เอกลักษณ์ 2. ปริมาณ 3. กากหลังเฝ้า 4. ความชื้น 5. โลหะหนัก โดยตรวจสอบรายการวิเคราะห์เพิ่มเติมได้ที่ คู่มือการตรวจวิเคราะห์วัตถุเจือปนอาหาร	<u>วัตถุเจือปนอาหารต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน</u> <u>ตามเงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่งดังนี้</u> (1) ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives (2) ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร (3) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร	* ¹ ตามประกาศฯ ฉบับที่ 281 ข้อ 5 วัตถุเจือปนอาหาร ต้องมีวิธีการตรวจวิเคราะห์ ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additive ถ้าแตกต่างต้องเป็นไปตาม ประกาศ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่องหลักเกณฑ์การใช้วิธีการตรวจวิเคราะห์ที่แตกต่างไปจากข้อกำหนดใน Codex ลงวันที่ 3 พฤศจิกายน 2547

5. วัตถุเจือปนอาหาร/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
วัตถุเจือปนอาหาร ลักษณะผสม	ตะกั่ว อาร์เซนิก	<u>วัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสมต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้</u> - ตะกั่ว ไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อ กิโลกรัม - อาร์เซนิก (คำนวณเป็นAs) ไม่เกิน 3 มิลลิกรัม ต่อกิโลกรัม	เพิ่มเติมตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร ลักษณะผสม ลงวันที่ 3 พฤศจิกายน พ.ศ.2547
	<u>กรณีมีการผสมด้วยวัตถุอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหารและไม่ใช่น้ำมันและไขมัน ต้องตรวจวิเคราะห์และมีคุณภาพหรือมาตรฐานด้านเชื้อจุลินทรีย์ดังต่อไปนี้ด้วย</u>		
	- <i>Salmonella spp.</i> - <i>Clostridium perfringen</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Staphylococcus aureus</i>	- ไม่พบใน 25 กรัม - ไม่พบใน 0.01 กรัม - น้อยกว่า 3 ต่อ กรัม โดยวิธีเอ็มพีเอ็น - น้อยกว่า 100 ต่อ กรัม	
		- ต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียวที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and -Purity of Food Additives หรือ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการ อาหารและยาประกาศกำหนด หรือ ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก คณะกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการ เกี่ยวกับอาหาร และ หากมีการผสมด้วยวัตถุอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปน อาหารวัตถุนั้นต้องไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ	
วัตถุเจือปนอาหารประเภท วัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือ มาตรฐานของอาหาร	ตรวจวิเคราะห์ภาชนะบรรจุ (เฉพาะภาชนะบรรจุที่เป็นพลาสติก)	- ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ และ ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดัง ต่อไปนี้ (1) ไม่มีโลหะหนักหรือสารเป็นพิษอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารใน ปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ (2) มีการเคลือบหรือป้องกันมิให้สิ่งพิมพ์ออกมาปนเปื้อนกับอาหาร (3) แข็งแรง ไม่เปื่อยยุ่ยและฉีกขาดได้ง่าย	เพิ่มเติมตาม ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร ประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร ลงวันที่ 17 มิถุนายน พ.ศ.2548

5. วัตถุเจือปนอาหาร/3

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<u>วัตถุเจือปนอาหารอื่น</u> <u>นอกจากข้างต้นซึ่ง</u> <u>สำนักงานคณะกรรมการ</u> <u>อาหารและยากำหนด</u> <u>คุณภาพหรือมาตรฐานและ</u> <u>เงื่อนไขการใช้เป็นการ</u> <u>เฉพาะ หรือออกประกาศ</u> <u>กระทรวงสาธารณสุข</u> <u>เพิ่มเติม เช่น เอนไซม์ที่ใช้</u> <u>ในการผลิตอาหาร</u> <u>ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด</u> <u>หรือฆ่าเชื้อสำหรับอาหาร</u> <u>สารสกัดให้สีจากส่วนของ</u> <u>พืชหรือสัตว์ จุลินทรีย์ที่ใช้</u> <u>ในการผลิตอาหาร เป็นต้น</u>	ตรวจวิเคราะห์ตามรายการที่สำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยากำหนด	ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด	ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและ ยา

อาหารกลุ่มที่ 2 : อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

1. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท	ลักษณะทางกายภาพ(สี กลิ่น รส)	- มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มนั้น	รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
	ตะกอน	- ไม่มีเว้นแต่ตะกอนอันมีตามธรรมชาติของส่วนประกอบ	
	ความชื้น (เฉพาะชนิดแห้ง)	- ไม่เกินร้อยละ 6 ของน้ำหนัก	<u>ยกเว้นเครื่องดื่มชนิดแห้งที่ผลิตจากพืชหรือผัก ให้ได้รับความเห็นชอบจาก อย.</u>
	ค่าความเป็นกรด – ด่าง (กรณีเป็นเครื่องดื่มชนิดเหลว)		
	ชนิดและปริมาณสี (ถ้ามีการใช้)	- ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร	
	ชนิดและปริมาณวัตถุกันเสีย*	<u>ปริมาณต่อเครื่องดื่มที่พร้อมบริโภค 1 กิโลกรัม</u> - ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน 70 มิลลิกรัม - กรดเบนโซอิกหรือกรดซอร์บิก หรือเกลือของกรดทั้งสองนี้ โดยคำนวณเป็นตัวกรดไม่เกิน 200 มิลลิกรัม	* ปริมาณรวมของวัตถุกันเสียที่ใช้ทุกชนิดรวมกันต้องไม่เกินปริมาณของชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด * กรณีเครื่องดื่มชนิดแห้ง หรือเข้มข้น เมื่อละลายหรือเจือจางแล้วมีปริมาณวัตถุกันเสียได้ไม่เกินที่กำหนด * การใช้วัตถุกันเสียที่แตกต่างไปจากชนิดที่กำหนดต้องได้รับความเห็นชอบจาก อย.
	ชนิดและปริมาณวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (ถ้ามีการใช้)	- ให้ใช้ได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ,โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหารและฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม - ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร	

1. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (MPN Coliforms)	น้อยกว่า 2.2 ต่อเครื่องดื่ม 100 มิลลิลิตร โดยวิธี MPN	การตรวจวิเคราะห์ อี.โคไล หากปรากฏผลว่ามีน้อยกว่า 3 MPN ถือว่าไม่พบ (โดยเป็นการวิเคราะห์ต่อจากการวิเคราะห์โคลิฟอร์ม)
	อี.โคไล(<i>Escherichia coli</i>)	ไม่พบ	
	ยีสต์และเชื้อรา	(1) น้อยกว่า 1 ในเครื่องดื่ม 1 มิลลิลิตร สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ 3 (1) (2) น้อยกว่า 1 ในเครื่องดื่ม 1 มิลลิลิตร สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ 3 (2) และข้อ 3 (3) ที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที (3) น้อยกว่า 100 ในเครื่องดื่ม 1 มิลลิลิตร สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ 3 (2) และข้อ 3 (3) ที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที (4) น้อยกว่า 10 ในเครื่องดื่ม 1 กรัม สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ 3 (4) ที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที (5) น้อยกว่า 100 ในเครื่องดื่ม 1 กรัม สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ 3 (4) ที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที (6) น้อยกว่า 100 ในเครื่องดื่ม 1 กรัม สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ 3 (5)	* การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า
	<u>เครื่องดื่มชนิดเหลว (PH > 4.3 ที่ผ่าน การพาสเจอร์ไรส์)</u>		- เครื่องดื่มว่านหางจระเข้ ให้ตรวจเฉพาะ <i>Salmonella spp.</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> และ <i>Bacillus cereus</i>
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร	
	- <i>Salmonella spp</i>		
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 มิลลิลิตร	
	- <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร	
	- <i>Clostridium perfringens</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร เว้นแต่เครื่องดื่มร่งนก ไม่เกิน 1,000 ใน 1 มิลลิลิตร	
	- <i>Listeria monocytogenes</i> *	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร	* ตรวจ <i>Listeria monocytogene</i> เฉพาะกรณีเครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบ

1. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท/3

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
	<u>เครื่องดื่มชนิดเข้มข้น หรือชนิดแห้ง</u> จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ไม่พบใน 25 กรัม	* ตรวจ <i>Clostridium perfringens</i> เฉพาะกรณีเครื่องดื่มที่มี ธัญพืชเป็นส่วนประกอบ เช่น ข้าวโพด
	- <i>Salmonella spp</i>		
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม	
	- <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม	
	- <i>Clostridium perfringens</i> *	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม	
	- <i>Listeria monocytogenes</i> *	ไม่พบใน 25 กรัม	* ตรวจ <i>Listeria monocytogene</i> เฉพาะกรณีเครื่องดื่มชนิด เข้มข้นที่มีนมเป็นส่วนประกอบ
	<u>เครื่องดื่มชนิดเหลว (PH < 4.3 ที่ผ่าน การพาสเจอร์ไรส์, หรือผ่านกรรมวิธีฆ่า เชื้อนอกเหนือจากการพาสเจอร์ไรส์)</u> จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร, กรัม	
	- <i>Salmonella spp</i>		
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 มิลลิลิตร, กรัม	
	ตะกั่ว (เฉพาะบรรจุกระป๋องโลหะ)	- ตะกั่วไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม	

1. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท/4

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
	กาเฟอีนและสารอาหาร (ตามที่แสดงบนฉลาก)	- ปริมาณกาเฟอีนไม่เกิน 50 มิลลิกรัม ต่อ 1 หน่วยบรรจุ*	* เฉพาะเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน
	กาเฟอีน	- ปริมาณกาเฟอีนตามธรรมชาติจากวัตถุดิบแต่ละชนิดไม่เกิน 15 มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม 100 มิลลิลิตร	* อนุญาตให้เติมเฉพาะเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืช หรือผัก ไม่ว่าจะมิกซ์คาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตามที่ใช้วัตถุดิบแต่ละชนิดที่มีกาเฟอีนเป็นส่วนประกอบตามธรรมชาติ เช่น Colanut extract, Guarana extract
	ปริมาณโปรตีน, ชนิดและปริมาณ กรดอะมิโน, ตะกั่ว, สารหนู		* กรณีมีสารร้ายสไปรูลิनाเป็นส่วน ประกอบหลักเพียงอย่างเดียว ต้องวิเคราะห์โปรตีนและชนิดปริมาณกรดอะมิโน ,ตะกั่ว, สารหนู และต้องรายงานผลการตรวจวิเคราะห์
		- ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ	ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - สารพิษจากจุลินทรีย์

1. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท/5

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
เครื่องดื่มที่มีหรือทำจาก ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะ มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย หรือไม่ก็ตาม		นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานข้างต้นแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ ดังต่อไปนี้อีกด้วย - มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประเภทหรือชนิดของผลไม้ พืชหรือผัก นั้นๆ ที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.. - ชนิดเข้มข้นหรือชนิดแห้ง เมื่อเจือจางหรือละลายแล้วต้องมีคุณภาพ หรือมาตรฐาน ตามประเภทหรือชนิดของผลไม้ พืชหรือผักนั้นๆ ที่ได้รับ ความเห็นชอบจาก อย.	

รายการที่อาจตรวจวิเคราะห์เพิ่มเติม

ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
	- มีแอลกอฮอล์อันเกิดขึ้นจากธรรมชาติของส่วน ประกอบและแอลกอฮอล์ที่ใช้ใน กรรมวิธีการผลิต รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.5 ของน้ำหนัก	* แอลกอฮอล์ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิตต้องไม่ใช่เมทิลแอลกอฮอล์
Antraquinone Derivatives (Aloin)		* มีวุ้นทางจระเข้เป็นส่วนประกอบ เกณฑ์อนุญาต ไม่เกิน 15 มิลลิกรัมต่อวัน
เอกลักษณ์, ปริมาณโปรตีน, ชนิดและ ปริมาณกรดอะมิโน		* กรณีสีร้งนก เป็นส่วนประกอบ
สารสำคัญของโสม*		* กรณีมีการใส่โสมและแสดงฉลากหรือข้อความเกี่ยวกับโสมบนฉลาก

2. นมโค/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมโค	กลิ่น	- มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมชนิดนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
น้ำนมโคที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ	ลักษณะ	- มีลักษณะเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน - ไม่มีน้ำนม น้ำเหลืองปน	
ชนิดเต็มมันเนย		- ต้องปราศจากเชื้อโรคอันอาจจะติดต่อคนได้ เช่น เชื้อที่ทำให้เกิดวัณโรค เชื้อที่ทำให้เกิดโรคแท้งติดต่อ เป็นต้น	
ชนิดพร่องมันเนย		- ไม่มี วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	
ชนิดขาดมันเนย			
<u>นมคั้นรูป</u>			
ชนิดเต็มมันเนย	สารปฏิชีวนะ* สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง*	- ไม่มีวัตถุกันเสีย	* สารปฏิชีวนะ ได้แก่ เพนนิซิลลิน,เตตราไซคลิน, อ็อกซีเตตราไซคลิน, คลอแรมเฟนิคอล * สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง ได้แก่ chlorinated compounds ทั้งนี้ในการตรวจวิเคราะห์เพื่อขึ้นทะเบียนตามประกาศฯ (ฉบับที่ 350) และ (ฉบับที่ 351) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตรวจสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชกลุ่มออร์กาโนคลอรีน ได้แก่ alpha BHC, lindane, heptachlor and heptachlor epoxide, aldrin and dieldrin, endrin, chlordane, endosulfan, DDT, methoxychlor และ tetradifon (เนื่องจาก aldrin and dieldrin, chlordane, DDT, endrin และ heptachlor เป็นสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ 5 ชนิด ตามประกาศกระทรวงฯ (เลขที่ 387) พ.ศ.2560 เรื่องอาหารที่มีสารพิษตกค้าง) ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - วัตถุกันเสีย - สารพิษจากจุลินทรีย์
ชนิดพร่องมันเนย		- ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลอกซิน เป็นต้น	
ชนิดขาดมันเนย			

2. นมโค/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<u>น้ำนมโคที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ</u> ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย <u>นมคั้นรูป</u> ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย (ต่อ)	โปรตีนนม	- ไม่น้อยกว่าร้อยละ 2.8 ของน้ำหนัก	
	เนื้อมันไม่รวมมันเนย	<u>ชนิดเต็มมันเนย</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.25 ของน้ำหนัก <u>ชนิดพร่องมันเนย</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.5 ของน้ำหนัก <u>ชนิดขาดมันเนย</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.8 ของน้ำหนัก	
	มันเนย	<u>ชนิดเต็มมันเนย</u> - ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 3.2 ของน้ำหนัก <u>ชนิดพร่องมันเนย</u> - มากกว่า ร้อยละ 0.1 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 3.2 ของน้ำหนัก <u>ชนิดขาดมันเนย</u> - ไม่เกินร้อยละ 0.1 ของน้ำหนัก	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*		* - กรณีนมโค หรือนมคั้นรูป ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตรวจ <i>Salmonella spp.</i>, <i>Staphylococcus aureus.</i>, <i>Bacillus cereus.</i>, และ <i>Listeria monocytogenes.</i> *- กรณีนมโค หรือนมคั้นรูป ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยูเอชที ตรวจเฉพาะ <i>Salmonella spp.</i> และ <i>Staphylococcus aureus</i>
	- <i>Salmonella spp.</i>	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร	
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 มิลลิลิตร	
	- <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร	
	- <i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร	
	อี.โคไล(<i>Escherichia coli</i>)	- ไม่พบ ในน้ำนมโคที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ 0.1 มิลลิลิตร	
	แบคทีเรียทั้งหมด	<u>นมโคที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์</u> - ตรวจพบแบคทีเรียในน้ำนมโค 1 มิลลิลิตร ได้ไม่เกิน 10,000 ณ แหล่งผลิตและไม่เกิน 50,000 ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิต จนถึงวันหมดอายุบริโภค ที่ระบุบนฉลาก <u>นมโคที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์และกรรมวิธี ยู เอช ที</u> - ไม่พบแบคทีเรียในน้ำนมโค 0.1 มิลลิลิตร	
	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	- ไม่เกิน 100 ในน้ำนมโคที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ 1 มิลลิลิตร ณ แหล่งผลิต	

2. นมโค/3

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
นมผง ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย นมผงแปลงไขมัน ชนิดเต็มไขมัน ชนิดพร่องไขมัน	กลิ่น	- มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมผงชนิดนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
	ลักษณะ	- มีลักษณะเป็นผงไม่เกาะเป็นก้อน	
	ความชื้น	- ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก	
		- ไม่มี วัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล - ไม่มีวัตถุกันเสีย - ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลอกซิน เป็นต้น	* ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - วัตถุกันเสีย - สารพิษจากจุลินทรีย์
	โปรตีนนมในเนื้อมันไม่รวมมันเนย	- ไม่น้อยกว่าร้อยละ 34 ของน้ำหนัก	
	มันเนย หรือไขมันทั้งหมด	- ชนิดเต็มมันเนย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 26 ของน้ำหนัก - ชนิดพร่องมันเนยมากกว่าร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 26 ของน้ำหนัก - ชนิดขาดมันเนยไม่เกินร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค		
	- <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม	
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม	
	- <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม	
	อี.โคไล(<i>Escherichia coli</i>)	- ไม่พบในนมผง 0.1 กรัม	
	แบคทีเรียทั้งหมด	- ไม่เกิน 50,000 ในนมผง 1 กรัม	

2. นมโค/4

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<u>นมข้นไม่หวาน</u>	กลิ่น	- มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมข้นชนิดนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
ชนิดเต็มมันเนย	ลักษณะ	- มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่เป็นก้อน	
ชนิดพร่องมันเนย		- ไม่มี วัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล	* ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - วัตถุกันเสีย - สารพิษจากจุลินทรีย์
ชนิดขาดมันเนย		- ไม่มีวัตถุกันเสีย	
<u>นมข้นหวาน</u>		- ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น	
ชนิดเต็มมันเนย	โปรตีนนมในเนื้อมนมไม่รวมมันเนย	- ไม่น้อยกว่าร้อยละ 34 ของน้ำหนัก	
ชนิดพร่องมันเนย			
ชนิดขาดมันเนย			
<u>นมข้นคีนรูปไม่หวาน</u>	เนื้อมนม	<u>นมข้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนย และนมข้นคีนรูปไม่หวานชนิดเต็มมันเนย</u>	
ชนิดเต็มมันเนย		- ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของน้ำหนัก	
ชนิดพร่องมันเนย		<u>นมข้นหวานชนิดเต็มมันเนย และนมข้นคีนรูปหวานชนิดเต็มมันเนย</u>	
ชนิดขาดมันเนย		- ไม่น้อยกว่าร้อยละ 28 ของน้ำหนัก	
<u>นมข้นคีนรูปหวาน</u>		<u>นมข้นไม่หวานชนิดพร่องมันเนย และนมข้นคีนรูปไม่หวาน ชนิดพร่องมันเนย</u>	
ชนิดเต็มมันเนย		- ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก	
ชนิดพร่องมันเนย		<u>นมข้นหวานชนิดพร่องมันเนย และนมข้นคีนรูปหวานชนิดพร่องมันเนย</u>	
ชนิดขาดมันเนย		- ไม่น้อยกว่าร้อยละ 24 ของน้ำหนัก	
		<u>นมข้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย และนมข้นคีนรูปไม่หวานชนิดขาดมันเนย</u>	
		- ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก	
		<u>นมข้นหวานชนิดขาดมันเนย และนมข้นคีนรูปหวานชนิดขาดมันเนย</u>	
		- ไม่น้อยกว่าร้อยละ 24 ของน้ำหนัก	

2. นมโค/5

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<u>นมข้นไม่หวาน</u> ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย <u>นมข้นหวาน</u> ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย <u>นมข้นคั้นรูปไม่หวาน</u> ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย <u>นมข้นคั้นรูปหวาน</u> ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย (ต่อ)	มันเนย	<u>นมข้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนย และนมข้นคั้นรูปไม่หวานชนิดเต็มมันเนย</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 7.5 ของน้ำหนัก <u>นมข้นหวานชนิดเต็มมันเนย และนมข้นคั้นรูปหวานชนิดเต็มมันเนย</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8 ของน้ำหนัก <u>นมข้นไม่หวานชนิดพร่องมันเนย และนมข้นคั้นรูปไม่หวานชนิดพร่องมันเนย</u> - มากกว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 7.5 ของน้ำหนัก <u>นมข้นหวานชนิดพร่องมันเนย และนมข้นคั้นรูปหวานชนิดพร่องมันเนย</u> - มากกว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 8 ของน้ำหนัก <u>นมข้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย และนมข้นคั้นรูปไม่หวานชนิดขาดมันเนย</u> - ไม่เกินร้อยละ 1 ของน้ำหนัก <u>นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยและนมข้นคั้นรูปหวานชนิดขาดมันเนย</u> - ไม่เกินร้อยละ 1 ของน้ำหนัก	
	วิตามินเอ	ไม่น้อยกว่า 330 ไมโครกรัมเรตินอล ต่อ <u>นมข้นหวาน</u> 100 กรัม	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค		
	- <i>Salmonella</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัมหรือมิลลิลิตร	
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัมหรือมิลลิลิตร	
	ยีสต์และเชื้อรา	- ตรวจพบรวมกันได้ไม่เกิน 10 ใน <u>นมข้นหวาน</u> 1 กรัม	
	แบคทีเรียทั้งหมด	- ไม่เกิน 10,000 ใน <u>นมข้นหวาน</u> 1 กรัม - ไม่พบ ใน <u>นมข้นไม่หวาน</u> 0.1 มิลลิลิตร	
	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	- ไม่พบ ใน <u>นมข้นหวาน</u> 0.1 กรัม	

2. นมโค/6

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
นมแปลงไขมัน ชนิดเต็มไขมัน ชนิดพร่องไขมัน	กลิ่น	- มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมชนิดนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
	ลักษณะ	- มีลักษณะเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน - ไม่มีน้ำมันน้ำเหลืองเจือปน - ต้องปราศจากเชื้อโรคอันอาจจะติดต่อคนได้ เช่น เชื้อที่ทำให้เกิดวัณโรค เชื้อที่ทำให้เกิดโรคแท้งติดต่อ เป็นต้น - ไม่มี วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล - ไม่มีวัตถุกันเสีย	
	สารปฏิชีวนะ* สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง*	- ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น	* สารปฏิชีวนะ ได้แก่ เพนนิซิลลิน,เตตราไซคลิน, อ็อกซีเตตราไซคลิน, คลอแรมเฟนิคอล * สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง ได้แก่ chlorinated compounds ทั้งนี้ในการตรวจวิเคราะห์เพื่อขึ้นทะเบียนตามประกาศฯ (ฉบับที่ 350) และ (ฉบับที่ 351) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตรวจสอบเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชกลุ่มออร์กาโนคลอรีน ได้แก่ alpha BHC, lindane, heptachlor and heptachlor epoxide, aldrin and dieldrin, endrin, chlordane, endosulfan, DDT, methoxychlor และ tetradifon (เนื่องจาก aldrin and dieldrin, chlordane, DDT, endrin และ heptachlor เป็นสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ 5 ชนิด ตามประกาศกระทรวงฯ (เลขที่ 387) พ.ศ.2560 เรื่องอาหารที่มีสารพิษตกค้าง) * ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - วัตถุกันเสีย - สารพิษจากจุลินทรีย์

2. นมโค/7

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
นมแปลงไขมัน ชนิดเต็มไขมัน ชนิดพร่องไขมัน (ต่อ)	โปรตีนนม	- ไม่น้อยกว่าร้อยละ 2.8 ของน้ำหนัก	
	เนื้อมนไม่รวมไขมัน	- ชนิดเต็มไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.25 ของน้ำหนัก - ชนิดพร่องไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.5 ของน้ำหนัก	
	ไขมันทั้งหมด	- ชนิดเต็มไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.2 ของน้ำหนัก - ชนิดพร่องไขมันมากกว่าร้อยละ 0.1 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 3.2 ของน้ำหนัก	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*		*- กรณีนมแปลงไขมัน ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตรวจ <i>Salmonella spp.</i> , <i>Staphylococcus aureus.</i> , <i>Bacillus cereus.</i> , และ <i>Listeria monocytogenes.</i> *- กรณีนมแปลงไขมัน ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยูเอชที ตรวจเฉพาะ <i>Salmonella spp.</i> และ <i>Staphylococcus aureus</i>
	- <i>Salmonella spp.</i>	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร	
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 มิลลิลิตร	
	- <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร	
	- <i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร	
	อี.โคไล(<i>Escherichia coli</i>)	- ไม่พบในน้ำนมโคที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ 0.1 มิลลิลิตร	
	แบคทีเรียทั้งหมด	<u>นมแปลงไขมันที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์</u> - ตรวจพบในน้ำนม 1 มิลลิลิตร ได้ไม่เกิน 10,000 ณ แหล่งผลิต และไม่เกิน 50,000 ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึงวันหมดอายุการบริโภคที่ระบุ บนฉลาก <u>นมแปลงไขมันที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์และกรรมวิธี ยูเอชที</u> - ไม่พบในน้ำนม 0.1 มิลลิลิตร	
	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	- ไม่เกิน 100 ในน้ำนมโคที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ 1 มิลลิลิตร ณ แหล่งผลิต	

2. นมโค/8

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<u>นมข้นแปรงไขมันไม่หวาน</u> ชนิดเต็มไขมัน ชนิดพร่องไขมัน <u>นมข้นแปรงไขมันหวาน</u> ชนิดเต็มไขมัน ชนิดพร่องไขมัน	กลิ่น	- มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมข้นชนิดนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
	ลักษณะ	- มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันไม่เป็นก้อน	
		- ไม่มี วัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล - ไม่มีวัตถุกันเสีย - ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น	* ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - วัตถุกันเสีย - สารพิษจากจุลินทรีย์
	โปรตีนนมในเนื้อมัไม่รวมมันเนย	- ไม่น้อยกว่าร้อยละ 34 ของน้ำหนัก	
	เนื้อมัไม่รวมไขมัน	<u>นมข้นแปรงไขมันไม่หวานชนิดเต็มไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 17.5 ของน้ำหนัก <u>นมข้นแปรงไขมันหวานชนิดเต็มไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก	เฉพาะนมข้นแปรงไขมัน ชนิดเต็มไขมัน
	เนื้อมั	<u>นมข้นแปรงไขมันไม่หวานชนิดพร่องไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก <u>นมข้นแปรงไขมันหวานชนิดพร่องไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 24 ของน้ำหนัก	เฉพาะนมข้นแปรงไขมัน ชนิดพร่องไขมัน
	ไขมันทั้งหมด	<u>นมข้นแปรงไขมันไม่หวานชนิดเต็มไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 6 ของน้ำหนัก <u>นมข้นแปรงไขมันหวานชนิดเต็มไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 7 ของน้ำหนัก <u>นมข้นแปรงไขมันไม่หวานชนิดพร่องไขมัน</u> - มากกว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 6 ของน้ำหนัก <u>นมข้นแปรงไขมันหวานชนิดพร่องไขมัน</u> - มากกว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนักแต่ไม่ถึงร้อยละ 7 ของน้ำหนัก	

2. นมโค/9

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
นมข้นแปรงไขมันไม่หวาน ชนิดเต็มไขมัน ชนิดพร่องไขมัน นมข้นแปรงไขมันหวาน ชนิดเต็มไขมัน ชนิดพร่องไขมัน (ต่อ)	วิตามินเอ	ไม่น้อยกว่า 330 ไมโครกรัมเรตินอล ต่อ <u>นมข้นแปรงไขมันหวาน</u> 100 กรัม	เฉพาะนมข้นแปรงไขมันหวาน ชนิดเต็มมันเนยและชนิดพร่องไขมัน
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella spp.</i>	ไม่พบใน 25 กรัม	
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม	
	ยีสต์และเชื้อรา	- ไม่เกิน 10 ใน <u>นมข้นแปรงไขมันหวาน</u> 1 กรัม	เฉพาะนมข้นแปรงไขมันหวาน ชนิดเต็มมันเนยและชนิดพร่องไขมัน
	แบคทีเรียทั้งหมด	- ไม่เกิน 10,000 ใน <u>นมข้นแปรงไขมันหวาน</u> 1 กรัม - ไม่พบใน <u>นมข้นแปรงไขมันไม่หวาน</u> 0.1 มิลลิลิตร	
	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	- ไม่พบ ใน <u>นมข้นแปรงไขมันหวาน</u> 0.1 กรัม	เฉพาะนมข้นแปรงไขมันหวาน ชนิดเต็มมันเนยและชนิดพร่องไขมัน

3. นมปรุงแต่ง/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 351) พ.ศ.2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง <u>นมปรุงแต่งชนิดเหลว</u>	ลักษณะ	- มีกลิ่น รส และลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น - มีลักษณะเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
		- ต้องปราศจากเชื้อโรคอันอาจจะติดต่อกันได้ เช่น เชื้อที่ทำให้เกิดวัณโรค เชื้อที่ทำให้เกิดโรคแท้งติดต่อ เป็นต้น - ไม่มีน้ำนม น้ำเหลืองเจือปน - ไม่มีวัตถุกันเสีย - ไม่มีวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล - ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น	ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - วัตถุกันเสีย - วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล - สารพิษจากจุลินทรีย์
	โปรตีนนม	- ไม่น้อยกว่าร้อยละ 2.6 ของน้ำหนัก	
	เนื้อมันไม่รวมมันเนยหรือไขมัน	<u>เติมมันเนยหรือเติมไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 7.7 ของน้ำหนัก <u>พร่องมันเนยหรือพร่องไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 7.7 ของน้ำหนัก <u>ขาดมันเนยหรือขาดไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8 ของน้ำหนัก	
	มันเนยหรือไขมัน	<u>เติมมันเนยหรือเติมไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 3 ของน้ำหนัก <u>พร่องมันเนยหรือพร่องไขมัน</u> - มากกว่าร้อยละ 0.1 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 3 ของน้ำหนัก <u>ขาดมันเนยหรือขาดไขมัน</u> - ไม่เกินร้อยละ 0.1 ของน้ำหนัก	

3. นมปรุงแต่ง/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
นมปรุงแต่งชนิดเหลว (ต่อ)	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*		*- กรณีนมปรุงแต่งชนิดเหลว ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตรวจ <i>Salmonella spp.</i> , <i>Staphylococcus aureus.</i> , <i>Bacillus cereus.</i> , และ <i>Listeria monocytogenes.</i> *- กรณีนมปรุงแต่งชนิดเหลว ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยูเอชที ตรวจเฉพาะ <i>Salmonella spp.</i> และ <i>Staphylococcus aureus</i>
	- <i>Salmonella spp.</i>	- ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร	
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	- ไม่พบใน 0.1 มิลลิลิตร	
	- <i>Bacillus cereus</i>	- ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร	
	- <i>Listeria monocytogenes</i>	- ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร	
	อี.โคไล(<i>Escherichia coli</i>)	- ไม่พบในนมปรุงแต่ง 0.1 มิลลิลิตร	
	แบคทีเรียทั้งหมด	<u>นมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์</u> - ตรวจพบแบคทีเรียในนมปรุงแต่ง 1 มิลลิลิตร ได้ไม่เกิน 10,000 ณ แหล่งผลิต และไม่เกิน 50,000 ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึงวันหมดอายุการบริโภคที่ระบุบนฉลาก <u>นมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ และ ยูเอชที</u> - ไม่พบในนมปรุงแต่ง 0.1 มิลลิลิตร	
	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	-ไม่เกิน 100 ในนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ 1 มิลลิลิตร ณ แหล่งผลิต	
	ชนิดและปริมาณสีสังเคราะห์ (ถ้ามีการใช้)	- ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร	การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง

3. นมปรุงแต่ง/3

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
นมปรุงแต่งชนิดแห้ง	ลักษณะ	- มีกลิ่น รส และลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
	ความชื้น	- ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก	
		- ไม่มีวัตถุกันเสีย - ไม่มีวัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล - ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น	ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - วัตถุกันเสีย - วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล - สารพิษจากจุลินทรีย์
	*เนื้อมันไม่รวมมันเนยหรือไขมันโปรตีนนมมันเนย หรือไขมัน	- ไขมัน เป็นไปตามนมปรุงแต่งชนิดเหลว แล้วแต่กรณี	เมื่ออยู่ในสภาพพร้อมบริโภค ตามวิธีละลายเพื่อบริโภคที่ระบุไว้บนฉลาก
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค		
	- <i>Salmonella spp.</i>	- ไม่พบใน 25 กรัม	
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	- ไม่พบใน 0.1 กรัม	
	- <i>Bacillus cereus</i>	- ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)	
	อี.โคไล(<i>Escherichia coli</i>)	- ไม่พบในนมปรุงแต่ง 0.1 กรัม	
	แบคทีเรียทั้งหมด	- ไม่เกิน 100,000 ในนมปรุงแต่ง 1 กรัม	

3. นมปรุงแต่ง/4

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
นมปรุงแต่งชนิดแห้ง อัดเม็ด	ลักษณะ	- มีกลิ่น รส และลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
	ความชื้น	- ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก	
		- ไม่มีวัตถุกันเสีย - ไม่มีวัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล - ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อนในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น	ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - วัตถุกันเสีย - วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล - สารพิษจากจุลินทรีย์
	เนื้อม	- ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนัก	
	โปรตีนนมในเนื้อมไม่รวมมันเนยหรือไขมัน	- ไม่น้อยกว่าร้อยละ 34 ของน้ำหนัก	
	มันเนยหรือไขมัน	- ชนิดเต็มมันเนย/ไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 16.5 ของน้ำหนัก - ชนิดพร่องมันเนย/ไขมันมากกว่าร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 16.5 ของน้ำหนัก - ชนิดขาดมันเนย/ไขมันไม่เกินร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella spp.</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Bacillus cereus</i>	- ไม่พบใน 25 กรัม - ไม่พบใน 0.1 กรัม - ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (cfu/g)	
	อี.โคไล(<i>Escherichia coli</i>) แบคทีเรียทั้งหมด	- ไม่พบในนมปรุงแต่ง 0.1 กรัม - ไม่เกิน 100,000 ในนมปรุงแต่ง 1 กรัม	

4. นมเปรี้ยว/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 353)พ.ศ.2556 เรื่อง นมเปรี้ยว	ลักษณะ	- มีกลิ่น รส และลักษณะของนมเปรี้ยวนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
	โปรตีน*	- ไม่น้อยกว่าร้อยละ 2.7 ของน้ำหนัก (ยกเว้นนมเปรี้ยวคูลมิล)	*เป็นมาตรฐานของนมเปรี้ยวที่มีได้ปรุงแต่ง ส่วนกรณีเป็นนมเปรี้ยวปรุงแต่ง ให้เป็นไปตามสัดส่วนของนมที่ใช้เป็นส่วนผสม โดยต้องมีส่วนเป็นนมเป็นส่วนผสม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนัก
	มันเนย*	<u>โยเกิร์ตและนมเปรี้ยวแอซิโดฟิลัส</u> - น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก <u>นมเปรี้ยวเคเฟอร์, นมเปรี้ยวคูลมิลและนมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยจุลินทรีย์ชนิดที่แตกต่างจากที่กำหนดไว้</u> - น้อยกว่าร้อยละ 10 ของน้ำหนัก	
	ค่าความเป็นกรดโดยคำนวณเป็นกรดแลคติก *	<u>โยเกิร์ต, นมเปรี้ยวแอซิโดฟิลัสและนมเปรี้ยวเคเฟอร์</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 0.6 ของน้ำหนัก <u>นมเปรี้ยวคูลมิล</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 0.7 ของน้ำหนัก <u>นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยจุลินทรีย์ชนิดที่แตกต่างจากที่กำหนดไว้</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 0.3 ของน้ำหนัก	นมเปรี้ยวแช่แข็ง และ นมเปรี้ยวชนิดแห้ง ตรวจสอบข้อกำหนดมาตรฐานตามนมเปรี้ยว
		- ไม่ใช่วัตถุกันเสีย - กรณีตรวจพบวัตถุกันเสียที่ตกค้างมาจากวัตถุที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่น รส สี หรือส่วนประกอบอื่นที่มีไขมันที่เป็นส่วนผสมอยู่ด้วย ปริมาณที่ตรวจพบจะต้องไม่เกินปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบเหล่านั้นแล้วแต่กรณี	ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - วัตถุกันเสีย - สารกันหืน - สารพิษจากจุลินทรีย์

4. นมเปรี้ยว/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 353)พ.ศ.2556 เรื่อง นมเปรี้ยว (ต่อ)	จุลินทรีย์ที่ใช้ในกรรมวิธีการหมักคงเหลือ* (กรณีนมเปรี้ยวที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก)	- คงเหลือในนมเปรี้ยวที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมักแล้วแต่กรณีดังนี้ - แบคทีเรียไม่น้อยกว่า 10,000,000 โคโลนี ต่อ 1 กรัม - ยีสต์ไม่น้อยกว่า 10,000 โคโลนี ต่อ 1 กรัม	*เป็นมาตรฐานของนมเปรี้ยวที่มีได้ปรุงแต่ง ส่วนกรณีเป็นนมเปรี้ยวปรุงแต่ง ให้เป็นไปตามสัดส่วนของนมที่ใช้เป็นส่วนผสม โดยต้องมีนมเป็นส่วนผสม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนัก
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella spp.</i> - <i>Staphylococcus aureus</i>	- ไม่พบใน 25 กรัม หรือมิลลิลิตร - ไม่พบใน 0.1 กรัม หรือมิลลิลิตร	
	แบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม	- น้อยกว่า 3 ต่อนมเปรี้ยว 1 กรัม โดยวิธีเอ็มพีเอ็น	
	เชื้อรา	<u>นมเปรี้ยวที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก</u> - ไม่เกิน 100 โคโลนี ต่อ 1 กรัม	
	ยีสต์	<u>นมเปรี้ยวที่ไม่ได้ใช้ยีสต์ในการหมักและไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก</u> - ไม่เกิน 100 โคโลนี ต่อ 1 กรัม	
	ยีสต์และเชื้อรา	<u>นมเปรี้ยวที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก</u> - พบยีสต์และเชื้อราได้ไม่เกิน 10 โคโลนี ต่อ 1 กรัม	
	ชนิดและปริมาณวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (ถ้ามีการใช้) ชนิดและปริมาณสีสังเคราะห์ (ถ้ามีการใช้)	- ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร	- กรณีที่ไม่สามารถตรวจสอบชนิด/ปริมาณของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ครอบคลุมตามสูตรที่แจ้งไว้ได้ ให้แจ้งในรายงาน - การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกัน ตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีการรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง

5. ผลិតภัณฑ์ของนม/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 352) พ.ศ.2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม	ลักษณะ	- มีกลิ่น รส และลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ของนมนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
	เนื้อมนม	<u>ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลว</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8 ของน้ำหนัก <u>ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดแห้ง</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 ของน้ำหนัก	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค* - <i>Salmonella spp.</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Bacillus cereus</i> - <i>Listeria monocytogenes</i>	- ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร - ไม่พบใน 0.1 มิลลิลิตร - ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร - ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร	*- กรณีผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตรวจ <i>Salmonella spp.</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Bacillus cereus</i> , และ <i>Listeria monocytogenes</i> . *- กรณีผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยูเอชที ตรวจเฉพาะ <i>Salmonella spp.</i> และ <i>Staphylococcus aureus</i> *- กรณีผลิตภัณฑ์ของนมชนิดแห้งหรือผง ตรวจเฉพาะ <i>Salmonella spp.</i> <i>Staphylococcus aureus</i> และ <i>Bacillus cereus</i>
		- ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อนใน ปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น	ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - สารพิษจากจุลินทรีย์ - วัตถุกันเสีย (ปริมาณการใช้พิจารณาตามประกาศกระทรวง สาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร โดยปริมาณในผล วิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร) - สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง - สารปฏิชีวนะ

5. ผลិតภัณฑ์ของนม/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 352) พ.ศ.2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม (ต่อ)	แบคทีเรียทั้งหมด	<u>ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์</u> - ตรวจพบในผลิตภัณฑ์ของนม 1 มิลลิลิตร ได้ไม่เกิน 10,000 ณ แหล่งผลิต และไม่เกิน 50,000 ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึงวันหมดอายุ การบริโภคที่ระบุนฉลาก <u>ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์และ ยูเอชที</u> - ไม่พบในผลิตภัณฑ์ของนม 0.1 มิลลิลิตร <u>ชนิดแห้ง</u> - ไม่เกิน 100,000 ในผลิตภัณฑ์ของนม 1 กรัม	
	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	-ไม่เกิน 100 ในผลิตภัณฑ์ของนม ที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ 1 มิลลิลิตร ณ แหล่งผลิต	
	ชนิดและปริมาณวัตถุให้ความหวานแทน น้ำตาล (ถ้ามีการใช้) ชนิดและปริมาณสีสังเคราะห์ (ถ้ามีการใช้)	- ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร	- กรณีที่ไม่สามารถตรวจสอบชนิดและปริมาณของวัตถุให้ ความหวานแทนน้ำตาล ครอบคลุมตามสูตรที่แจ้งไว้ได้ ให้แจ้งในรายงาน - การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการ กำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่ เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของ สัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณ สูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง

6. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท [1]	- ค่าความเป็นกรด – ด่าง - ค่าวอเตอร์แอกติวิตี \ (Water activity)	อาหารตามข้อ 3 (1) ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ - ค่าความเป็นกรด – ด่าง มากกว่า 4.6 และ - ค่าวอเตอร์แอกติวิตี (Water activity) มากกว่า 0.85 อาหารตามข้อ 3 (1) ชนิดที่มีความเป็นกรด หรือ ปรับสภาพกรด - ค่าความเป็นกรด – ด่าง ตั้งแต่ 4.6 ลงมา - ค่าวอเตอร์แอกติวิตี (Water activity) มากกว่า 0.85 อาหารตามข้อ 3 (2) - ค่าวอเตอร์แอกติวิตี (Water activity)	อาหารตามข้อ 3 (2) ไม่ต้องวิเคราะห์ค่าความเป็นกรด – ด่าง
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella spp.</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Clostridium botulinum</i> #	- ไม่พบใน 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร - ไม่พบใน 0.1 กรัม หรือ มิลลิลิตร - ไม่พบ	# เฉพาะอาหารตามข้อ 3 (1) ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ
	ตะกั่ว (เฉพาะบรรจุในภาชนะโลหะ)	- ตะกั่ว ไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก ออย.	
	วัตถุกันเสีย	- ชนิดและปริมาณเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร - ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร	เฉพาะอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ไม่ผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนทำลายจุลินทรีย์ทั้งหมด หรืออาหารที่ผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก

6. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
อาหารตามข้อ 3(1) ชนิดที่ มีความเป็นกรดต่ำ	วิเคราะห์ตาม [1] จุลินทรีย์ที่สามารถเจริญเติบโตได้ในระหว่างการ เก็บที่อุณหภูมิปกติ	- ไม่มี	โดยอาจเป็นอุณหภูมิ 35°C หรือ 37°C แล้วแต่วิธีวิเคราะห์
อาหารตามข้อ 3(1) ชนิดที่ มีค่าความเป็นกรด-ด่าง ตั้งแต่ 4.6 ลงมาและอาหาร ตาม ข้อ 3(2)	วิเคราะห์ตาม [1] จุลินทรีย์ที่เติบโตที่อุณหภูมิ 30°C หรือ 55°C จุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์และเชื้อรา แบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม	<u>อาหารตามข้อ 3 (1) ชนิดที่มีความเป็นกรด หรือ ปรับสภาพกรด</u> - ไม่เกิน 1,000 ต่ออาหาร 1 กรัม <u>อาหารตามข้อ 3 (2)</u> - ไม่เกิน 10,000 ต่ออาหาร 1 กรัม - ไม่เกิน 100 ต่ออาหาร 1 กรัม - ไม่พบ หรือ - น้อยกว่า 3 ต่ออาหาร 1 กรัม ในกรณีตรวจโดยวิธี เอ็ม พี เอ็น	
อาหารตามประกาศฯ นี้ ทุกชนิด	ชนิดและปริมาณของวัตถุให้ความหวานแทน น้ำตาล (ถ้ามีการใช้) ชนิดและปริมาณสีสังเคราะห์ (ถ้ามีการใช้)	- ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปน อาหาร - ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร	- กรณีที่ไม่สามารถตรวจสอบชนิดและปริมาณของวัตถุให้ความ หวานแทนน้ำตาล ครอบคลุมตามสูตรที่แจ้งไว้ได้ ให้แจ้งใน รายงาน - การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนด ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกัน ตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีการรวมของสัดส่วนของปริมาณ การใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือ ปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง
	เอกลักษณ์,ปริมาณโปรตีน , ชนิดและปริมาณกรดอะมิโน		กรณีมีการใส่รบกวน
	ปริมาณโปรตีน ,ชนิดและปริมาณกรดอะมิโน		อาหารประเภทซุสสัตว์สกัด
	สารสำคัญของโสม		กรณีมีการใส่โสม และแสดงภาพหรือข้อความเกี่ยวกับโสมบนฉลาก

6. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท/3

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
อาหารตามประกาศฯ นี้ ทุกชนิด (ต่อ)	น้ำหนักเนื้ออาหาร (drained weight)	อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีน้ำหนักเนื้ออาหาร (drained weight) ตามที่กำหนดไว้ ในบัญชีน้ำหนักเนื้ออาหารนี้ <u>เว้นแต่อาหารประเภทที่ไม่อาจแยกเนื้ออาหารได้</u>	
		ประเภทอาหาร	
		ชนิด	
		น้ำหนักเนื้ออาหาร เป็นร้อยละของน้ำหนักสุทธิ	
		ผลไม้	
		1) ขึ้นหรือแวน	
		2) ทั้งผล	
		พืชผัก	
		1) ขึ้น	
		2) เมล็ด	
		3) ผักหรือหัว	
		4) ดอกเค็มหรือหวาน เช่น ซีเซกฉ่าย กึ่งฉ่าย ตังฉ่าย	
		5) เต้าหู้ยี้	
		6) เต้าเจี้ยว	
		เนื้อสัตว์	
		1) บรรจุในน้ำเกลือ ซอส น้ำมัน หรือ สิ่งอื่นที่ไม่ใช่เครื่องปรุง	
		2) เนื้อหอยในน้ำเกลือ ซอส น้ำมัน หรือ สิ่งอื่น ที่ไม่ใช่เครื่องปรุง	
		3) ไส้กรอกในน้ำเกลือ	

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
อาหารตามประกาศนี้ ทุกชนิด (ต่อ)	น้ำหนักเนื้ออาหาร (drained weight) (ต่อ)	อาหารปรุงสำเร็จที่ทำให้สุกแล้ว	
		ชนิด	น้ำหนักเนื้ออาหาร เป็นร้อยละของน้ำหนักสุทธิ
		1) แกงเผ็ดต่างๆ	ไม่น้อยกว่า 50
		2) พะแนงต่างๆ	ไม่น้อยกว่า 65
		3) แกงกะหรี่หรือมัสมั่น	ไม่น้อยกว่า 60
		4) ผัดเผ็ดอย่างแห้ง เช่น ผัดพริกขิงหรือผัดเผ็ดปลาหรือกุ้ง	ไม่น้อยกว่า 90
		5) กุ้งเค็มหรือหวาน	ไม่น้อยกว่า 80
		6) หมูหวาน	ไม่น้อยกว่า 75
		7) ไก่หรือหมูพะโล้/ไก่หรือหมูหรือขาหมูต้มเค็ม	ไม่น้อยกว่า 55

7. ไอศกรีม/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 354) พ.ศ.2556 เรื่อง ไอศกรีม	ลักษณะอาหาร	- ไม่มีกลิ่นหืน - ไม่มีวัตถุกันเสีย - ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ	ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - วัตถุเจือปนอาหาร - สารพิษจากจุลินทรีย์ - วัตถุกันเสีย
	ชนิดและปริมาณวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (ถ้ามีการใช้) ชนิดและปริมาณสี (ถ้ามีการใช้)	- ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร	- กรณีที่ไม่สามารถตรวจสอบชนิดและปริมาณของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ครอบคลุมตามสูตรที่แจ้งไว้ได้ ให้แจ้งในรายงาน - การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง
1. ไอศกรีมนม และ ไอศกรีมนมผสม	มันเนย	- ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก	* ไม่นับรวมน้ำหนักของวัตถุที่เป็นอาหาร อื่นผสมอยู่ (กรณีเป็นไอศกรีมผสม)
	ธัญพืชไม่รวมมันเนย	- ไม่น้อยกว่าร้อยละ 7.5 ของน้ำหนัก	* ไม่นับรวมน้ำหนักของวัตถุที่เป็นอาหาร อื่นผสมอยู่ (กรณีเป็นไอศกรีมผสม)
	แบคทีเรียทั้งหมด	- ไม่เกิน 600,000 ในอาหาร 1 กรัม	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*	ไอศกรีมนมและไอศกรีมนมผสม ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธี ไม่พบใน 25 กรัม ไม่พบใน 0.1 กรัม ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม กรณีเป็นพร้อมบริโภค หรือ ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม กรณีเป็นชนิดเหลวพาสเจอร์ไรส์ ไม่พบใน 25 กรัม	# การตรวจ <i>Bacillus cereus</i> ตามแต่กรณี ดังนี้ 1. กรณีไอศกรีมนม และ ไอศกรีมนมผสม <u>ที่พร้อมบริโภค</u> <i>Bacillus cereus</i> . ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม 2. กรณีไอศกรีมนม และ ไอศกรีมนมผสม <u>ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์</u> <i>Bacillus cereus</i> . ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม * กรณีไอศกรีมนม และ ไอศกรีมนมผสม <u>ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอชที</u>
	อี.โคไล	- ไม่พบในอาหาร 0.01 กรัม	ตรวจเฉพาะ <i>Salmonella spp.</i> และ <i>Staphylococcus aureus</i>

7. ไส้กรอก/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
2. ไส้กรอกดัดแปลง และ ไส้กรอกดัดแปลงผสม	ไขมันทั้งหมด	- ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก	# การตรวจ <i>Bacillus cereu</i> ตามแต่กรณี ดังนี้ 1. กรณีไส้กรอกดัดแปลง และไส้กรอกดัดแปลงนมผสม <u>ที่พร้อมบริโภค</u> <i>Bacillus cereus</i> ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม 2. กรณีไส้กรอกดัดแปลง และไส้กรอกดัดแปลงนมผสม <u>ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์</u> <i>Bacillus cereus</i> ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม * กรณีไส้กรอกดัดแปลง และไส้กรอกดัดแปลงนมผสม <u>ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธี สเตอริไรส์ หรือ ยู เอชที</u> ตรวจเฉพาะ <i>Salmonella spp.</i> และ <i>Staphylococcus aureus</i>
	แบคทีเรียทั้งหมด	- ไม่เกิน 600,000 ในอาหาร 1 กรัม	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*	ไม่พบใน 25 กรัม } กรณีเป็นชนิดเหลว พาสเจอร์ไรส์ หรือยูเอชที ไม่พบใน 0.1 กรัม } ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม กรณีเป็นพร้อมบริโภค ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม กรณีเป็นชนิดเหลวพาสเจอร์ไรส์ ไม่พบใน 25 กรัม	
	- <i>Salmonella spp.</i>		
	- <i>Staphylococcus aureus</i>		
- <i>Bacillus cereus</i> #			
- <i>Listeria monocytogenes</i>			
อี.โคไล	- ไม่พบในอาหาร 0.01 กรัม		
3. ไส้กรอกหวานเย็น	แบคทีเรียทั้งหมด	- ไม่เกิน 600,000 ในอาหาร 1 กรัม	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค		
	- <i>Salmonella spp.</i>	ไม่พบใน 25 กรัม	
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม	
อี.โคไล	- ไม่พบในอาหาร 0.01 กรัม		
4. ไส้กรอกชนิดแห้งหรือผง	กลิ่น	-ไม่มีกลิ่นหืน -มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของไส้กรอกชนิดนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
	ลักษณะ	ลักษณะไม่เกาะเป็นก้อน	
	ความชื้น (แล้วแต่ชนิดของไส้กรอก)	- ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก	
	- มั่นเนย - ไขมันรวมไม่รวมมันเนย - ไขมันทั้งหมด	ให้เป็นไปตามไส้กรอกในลักษณะพร้อมบริโภค	
	แบคทีเรียทั้งหมด	- ไม่เกิน 100,000 ในอาหาร 1 กรัม	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค		
	- <i>Salmonella spp.</i>	ไม่พบใน 25 กรัม	
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 0.1 กรัม	
- <i>Bacillus cereus</i>	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม		
- <i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่พบใน 25 กรัม		

7. ไอศกรีม/3

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
5. ไอศกรีมชนิดเหลว	ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามไอศกรีมข้อ 1. 2. หรือ 3. แล้วแต่กรณี		

กลุ่มผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

1. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548 และ (ฉบับที่ 309) พ.ศ.2550 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Clostridium spp</i> - <i>Salmonella spp.</i>	- ไม่พบต่ออาหาร 0.1 กรัม - ไม่พบต่ออาหาร 0.1 กรัม - ไม่พบต่ออาหาร 25 กรัม	
	อี.โคไล(<i>Escherichia coli</i>)	- น้อยกว่า 3 ต่ออาหาร 1 กรัม โดยวิธีเอ็มพีเอ็น	
	ตะกั่ว	- ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม	
	สารหนูในรูปอนินทรีย์ (Inorganic arsenic)	- ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม	* ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของสแตว์น้ำ และอาหารทะเล
	สารหนูทั้งหมด (Total arsenic)	- ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม	* ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารอื่น
		<u>กรณีผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีวัตถุประสงค์เพื่อให้วิตามิน แร่ธาตุ</u> - ปริมาณวิตามิน แร่ธาตุไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 และไม่เกินปริมาณ สูงสุดที่กำหนดในบัญชี Thai RDI	* กรณีที่มีการกล่าวอ้างสารอาหารบนฉลากหรือเอกสารกำกับ อาหาร ต้องวิเคราะห์สารอาหาร * ชนิดและปริมาณสูงสุด ของกรดอะมิโน วิตามินและแร่ธาตุ ให้พิจารณาตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ใน 1. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อ กำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ชนิดกรดอะมิโน 2. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อ กำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ชนิดวิตามินและแร่ธาตุ

2. รอยัลเยลลี/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548 เรื่อง รอยัลเยลลีและ ผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี	มีคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามประกาศฯ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้ด้วย		
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Clostridium</i> spp - <i>Salmonella</i> spp.	- ไม่พบต่ออาหาร 0.1 กรัม - ไม่พบต่ออาหาร 0.1 กรัม - ไม่พบต่ออาหาร 25 กรัม	
	อี.โคไล(<i>Escherichia coli</i>)	- น้อยกว่า 3 ต่ออาหาร 1 กรัม โดยวิธีเอ็มพีเอ็น	
	ตะกั่ว	- ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม	
	สารหนูทั้งหมด (Total arsenic)	- ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม	
	10-ไฮดรอกซี-2-ดีซีโนอิกแอซิด	<u>รอยัลเยลลี</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 1.5 โดยน้ำหนัก <u>รอยัลเยลลีที่นำไปประเหยน้าจนแห้ง</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.5 โดยน้ำหนัก <u>ผลิตภัณฑ์ที่มีรอยัลเยลลีเป็นส่วนผสม</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 0.16 โดยน้ำหนัก	
	โปรตีน	<u>รอยัลเยลลี</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 11 โดยน้ำหนัก <u>รอยัลเยลลีที่นำไปประเหยน้าออกจนแห้ง</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 โดยน้ำหนัก	
	ความชื้น	<u>รอยัลเยลลีที่นำไปประเหยน้าออกจนแห้ง</u> - มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 โดยน้ำหนัก	

ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม

วัตถุดิบหรือสาร	ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์	หมายเหตุ
มีร่วนทางจระเข้เป็นส่วนประกอบ	Antraquinone Derivatives (Aloin)	ไม่เกิน 15 มิลลิกรัมต่อวัน
มีรังนกเป็นส่วนประกอบ	เอกลิคซัน, ปริมาณโปรตีน, ชนิดและปริมาณกรดอะมิโน	
มีถั่วลิสงเป็นส่วนประกอบ	แอฟลาทอกซิน (Aflatoxin) *	
มีโสมเป็นส่วนประกอบและแสดงภาพโสมหรือข้อความเกี่ยวกับโสมบนฉลากอาหาร	วิเคราะห์หาสารสำคัญของโสม	

คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

ภาชนะพลาสติก/1

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน		หมายเหตุ
(ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ของภาชนะบรรจุที่ทำจาก พลาสติก ชนิดพลาสติก	- สำหรับภาชนะบรรจุให้วิเคราะห์เฉพาะกรณีที่ทำเป็นหรือกรณีที่สงสัย เช่น เมื่อนำอาหารมาขึ้นทะเบียนแล้ว สงสัยว่ามีการกีดกร่อนของภาชนะบรรจุ ทั้งนี้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งพลาสติกที่มีสี ที่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร ซึ่งบรรจุอาหารที่กีดกร่อน (เป็นของเหลว/กึ่งแข็งกึ่งเหลว) โดยวิเคราะห์ทุกข้อกำหนดที่คุณภาพหรือมาตรฐานระบุ	- สะอาด - ไม่มีสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารใน ปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ - ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชี หมายเลข 1 ท้ายประกาศดังนี้		จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella spp.</i> - <i>Clostridium perfringens</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Bacillus cereus</i>
พอลิไวนิลคลอไรด์		คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม	
		- ตะกั่ว	100	
		- สารประกอบไดบิวทิลทิน	50	
		- แคดเมียม	1,000	
		- ไวนิลคลอไรด์โมโนเมอร์	1	
		- แคดเมียม	100	

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน		หมายเหตุ
พอลิไวนิลคลอไรด์ (ต่อ)		คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตร ของสารละลาย	
		- โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1	
		- โฟแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา	10	
		- สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง เกิน 5)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซิติก 4% (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในแอลกอฮอล์ 20% (กรณีอาหารที่มีแอลกอฮอล์)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในนอร์มัลเฮปเทน (กรณีไขมัน น้ำมัน และอาหารที่มีไขมัน)	150	
พอลิเอทิลีน/พอลิพรอพิลีน		คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม	
		- ตะกั่ว	100	
		- แคดเมียม	100	
		คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตร ของสารละลาย	
		- โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1	
		- โฟแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา	10	
		- สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง เกิน 5)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซิติก 4% (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในแอลกอฮอล์ 20% (กรณีอาหารที่มีแอลกอฮอล์)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในนอร์มัลเฮปเทน (กรณีไขมัน น้ำมัน และอาหารที่มีไขมัน)	150	
		* กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 °C	*30	

ภาชนะพลาสติก/3

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน		หมายเหตุ
พอลิสไตรีน		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก</u>	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม	
		- ตะกั่ว	100	
		- สารระเหยได้ คือโทลูอิน,เอทิลเบนซิน,ไอโซโพรพิลเบนซิน,นอร์มัลโพรพิลเบนซิน และ สไตรีน	5,000	
		* <u>กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 °C โดยปริมาณสไตรีนและเอทิลเบนซิน อย่างละไม่เกิน 1,000</u>	*2,000	
		- แคดเมียม	100	
		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย</u>	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตร ของสารละลาย	
		- โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1	
		- โฟแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา	10	
		- สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง เกิน 5)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซิติก 4% (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในแอลกอฮอล์ 20% (กรณีอาหารที่มีแอลกอฮอล์)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในนอร์มัลเฮปเทน (กรณีไขมัน น้ำมัน และอาหารที่มีไขมัน)	240	

ภาชนะพลาสติก/4

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน		หมายเหตุ
พอลิไวนิลิดีนคลอไรด์		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก</u>	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม	
		- ตะกั่ว	100	
		- แคดเมียม	100	
		- ไวนิลิดีนคลอไรด์	6	
		- แคดเมียม	100	
		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย</u>	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตร ของสารละลาย	
		- โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1	
		- โพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา	10	
		- สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง เกิน 5)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซิติก 4% (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในแอลกอฮอล์ 20% (กรณีอาหารที่มีแอลกอฮอล์)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในนอร์มัลเฮปเทน (กรณีไขมัน น้ำมัน และอาหารที่มีไขมัน)	30	

ภาชนะพลาสติก/5

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน		หมายเหตุ
พอลิเอทิลีนเทแรพทาเลต		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก</u>	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม	
		- ตะกั่ว	100	
		- แคดเมียม	100	
		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย</u>	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตร ของสารละลาย	
		- โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1	
		- โฟแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา	10	
		- สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง เกิน 5)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซิติก 4% (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในแอลกอฮอล์ 20% (กรณีอาหารที่มีแอลกอฮอล์)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในนอร์มัลเฮปเทน (กรณีไขมัน น้ำมัน และอาหารที่มีไขมัน)	30	
		-* <u>พลวง</u> ตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม	*0.05	
		-* <u>เจอร์เมเนียม</u> ตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม	*0.1	

ภาชนะพลาสติก/6

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน		หมายเหตุ
พอลิคาร์บอเนต		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก</u>	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม	
		- ตะกั่ว	100	
		- บิสฟีนอลเอ (รวมทั้งฟีนอลและพี-ที-บิวทิลฟีนอล)	500	
		- ไดฟีนิลคาร์บอเนต	500	
		- แอมีนส์ (ไตรเอทิลาลีนและไตรบิวทิลามีน)	1	
		- แคดเมียม	100	
		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย</u>	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตร ของสารละลาย	
		- โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1	
		- โพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา	10	
		- สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง เกิน 5)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซิติก 4% (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในแอลกอฮอล์ 20% (กรณีอาหารที่มีแอลกอฮอล์)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในนอร์มัลเฮปเทน (กรณีไขมัน น้ำมัน และอาหารที่มีไขมัน)	30	
		- บิสฟีนอลเอ (ฟีนอลและพี-ที-บิวทิลฟีนอล) ที่สกัดด้วยน้ำ (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง เกิน 5)	2.5	

ภาชนะพลาสติก/7

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน		หมายเหตุ
พอลิคาร์บอเนต (ต่อ)		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย</u> (ต่อ)	<u>ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้</u> หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตร ของสารละลาย	
		- บิสฟีนอลเอ (ฟีนอลและพี-ที-บิวทิลฟีนอล) ที่สกัดด้วยกรดอะซิติก 4% (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	2.5	
		- บิสฟีนอลเอ (ฟีนอลและพี-ที-บิวทิลฟีนอล) ที่สกัดด้วยแอลกอฮอล์ 20% (กรณีอาหารที่มีแอลกอฮอล์)	2.5	
		- บิสฟีนอลเอ (ฟีนอลและพี-ที-บิวทิลฟีนอล) ที่สกัดด้วยนอร์มัลเฮปเทน (กรณีไขมัน น้ำมัน และอาหารที่มีไขมัน)	2.5	
ไนลอน(พีเอ),พอลิไวนิล แอลกอฮอล์ พอลิเมทิลเมทาคริเลต ,และพอลิเมทิลเพนทีน		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก</u>	<u>ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้</u> หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม	
		- ตะกั่ว	100	
		- แคดเมียม	100	
		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย</u>	<u>ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้</u> หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตร ของสารละลาย	
		- โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1	
		- โฟแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา	10	
		- สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง เกิน 5)	30	

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน		หมายเหตุ
ไนลอน(พีเอ),พอลิไวนิล แอลกอฮอล์ พอลิเมทิลเมทาคริเลต ,และพอลิเมทิลเพนทีน (ต่อ)		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย</u> (ต่อ)	<u>ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้</u> หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตร ของสารละลาย	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซิติก 4% (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในแอลกอฮอล์ 20% (กรณีอาหารที่มีแอลกอฮอล์)	30	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในนอร์มัลเฮปเทน (กรณีไขมัน น้ำมัน และอาหารที่มีไขมัน)	30	
		* เฉพาะชนิดพอลิเมทิลเพนทีน	* 120	
		- แคโรทีนแลกแทม(เฉพาะชนิดไนลอน(พีเอ))	15	
เมลามีน*		- เมทาคริเลต(เฉพาะชนิดพอลิเมทิลเมทาคริเลต)	30	
		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก</u>	<u>ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้</u> หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม	
		- ตะกั่ว	100	
		- แคดเมียม	100	
		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย</u>	<u>ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้</u> หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตร ของสารละลาย	
		- ฟีนอล	ไม่พบ	
		- ฟอร์แมลดีไฮด์	ไม่พบ	
		- โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1	
		- โฟแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา	10	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซิติก 4% (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	30	
		* กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 °C ให้วิเคราะห์ ที่อุณหภูมิ 95 °C เวลา 30 นาที		

ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกซึ่งใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ได้แก่ นมเปรี้ยว นมดัดแปลงสำหรับทารก นมปรุงแต่งและครีม แต่ไม่รวม ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นผงหรือแข็ง ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารต้องเป็นพลาสติกชนิดดังต่อไปนี้

ภาชนะพลาสติก/9

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน		หมายเหตุ
พอลิเอทิลีน หรือ เอทิลีน 1 - แอลคีนโคพอลิเมอร์ไรซัดเรซิน		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก</u>	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม	
		- โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	20	
		- สารหนู	2	
		- สารที่สกัดด้วยนอร์มัลเฮกเซน	26,000	
		- สารที่ละลายได้ในไซลีน	113,000	
		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย</u>	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตร ของสารละลาย	
		- โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1	
		- โฟแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา	5	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซิติก 4% (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	15	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในนอร์มัลเฮปเทน (กรณีไขมัน น้ำมัน และอาหารที่มีไขมัน) <u>* สำหรับนมและผลิตภัณฑ์นมชนิดที่เป็นครีม</u>	*75	

ภาชนะพลาสติก/10

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน		หมายเหตุ
พอลิพรอพิลีน		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก</u>	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม	
		- โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	20	
		- สารหนู	2	
		- สารที่สกัดด้วยนอร์มัลเฮกเซน	55,000	
		- สารที่ละลายได้ในไซลีน	300,000	
		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย</u>	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตร ของสารละลาย	
		- โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1	
		- โพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา	5	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซิติก 4% (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	15	
พอลิสไตรีน		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก</u>	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม	
		- โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	20	
		- สารระเหยได้ คือโทลูอิน,เอทิลเบนซิน,ไอโซโพรพิล เบนซิน,นอร์มัลโพรพิลเบนซิน และ สไตรีน	1,500	
		- สารหนู	2	
		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย</u>	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตร ของสารละลาย	
		- โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1	
		- โพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา	5	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซิติก 4% (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	15	

ภาชนะพลาสติก/11

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน		หมายเหตุ
พอลิเอทิลีนเทรฟทาเลต		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก</u>	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม	
		- ตะกั่ว	100	
		- แคดเมียม	100	
		<u>คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย</u>	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ หน่วยเป็น มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตร ของสารละลาย	
		- โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1	
		- โฟแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา	5	
		- สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซิติก 4% (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	15	
		-* <u>พลวง</u> ตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม	*0.025	
		-* <u>เจอร์เมเนียม</u> ตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม	*0.05	

เอกสารอ้างอิง

สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.(รวบรวม)

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 พร้อมกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงสาธารณสุข.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 98 (พ.ศ.2529), (273) พ.ศ. (พ.ศ.2546) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 121 (พ.ศ.2532) เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537), (ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547 และ (ฉบับที่ 307) พ.ศ. 2550 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537), (ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539, (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547 และ (ฉบับที่ 308) พ.ศ. 2550 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 158 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 354) พ.ศ.2556 เรื่อง ไอศกรีม

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556 เรื่อง นมโค

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 351) พ.ศ.2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 352) พ.ศ.2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ (281) พ.ศ.2547, (ฉบับที่ 363) พ.ศ.2556 (ฉบับที่ 2), (ฉบับที่ 372) พ.ศ.2558 (ฉบับที่ 3), (ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559 (ฉบับที่ 4) และ เลขที่ 389 พ.ศ.2561 (ฉบับที่ 5) เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 353) พ.ศ.2556 เรื่อง นมเปรี้ยว

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548 และ (ฉบับที่ 309) พ.ศ.2550 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548 เรื่อง รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 303) พ.ศ.2550 เรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ.2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 4 มีนาคม พ.ศ.2554

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 364) พ.ศ.2556 เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม

เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร

เรื่อง หลักฐานและเอกสารประกอบการยื่นขออนุญาตใช้ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและคุณภาพหรือมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. คู่มือการตรวจวิเคราะห์อาหารควบคุมเฉพาะและอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเพื่อประกอบการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือขอใช้ฉลากอาหาร, กรุงเทพมหานคร, 2536 และ 2550