

แนวทางการจัดหมวดอาหาร 17 ประเภท

1. ความเป็นมาและวัตถุประสงค์

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายในประเทศมีความหลากหลายเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ส่งผลให้ผู้ประกอบการที่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง เช่น ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหาร ข้อกำหนดสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ข้อกำหนดปริมาณหรือองค์ประกอบในผลิตภัณฑ์ การแสดงฉลากอาหาร รวมถึงการปฏิบัติตามเงื่อนไขการขออนุญาตอาหารตามแต่ละประเภทอาหารนั้น ๆ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

เพื่อการอำนวยความสะดวกแก่ผู้ประกอบการในการจัดประเภทอาหารของตนเอง ก่อนที่จะดำเนินการตามข้อกำหนดต่าง ๆ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กองอาหาร จึงได้จัดทำแนวทางการจัดหมวดอาหาร 17 ประเภทขึ้น โดยอ้างอิงรูปแบบการจัดประเภทอาหารตาม Codex General Standard for Food Additives (GSFA) และ Indian Food Code เพื่อใช้เป็นเครื่องมือประกอบการจัดชนิดอาหารก่อนการขออนุญาตได้อย่างถูกต้อง รวมถึงเพื่อเป็นประโยชน์ในการพิจารณาการใช้วัตถุเจือปนอาหารได้สอดคล้องกับหมวดและชนิดอาหารนั้นๆ

2. หลักเกณฑ์/แนวทางในการจัดประเภทอาหารตาม 17 หมวด

หลักเกณฑ์ประกอบการพิจารณาชนิดอาหารในแต่ละหมวดประกอบด้วย 4 เงื่อนไข ดังนี้

2.1 องค์ประกอบหลัก/พื้นฐาน ของผลิตภัณฑ์อาหาร

หมายถึง องค์ประกอบหลักในผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ ที่ส่งผลต่อคุณลักษณะ คุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยที่ต้องควบคุม

2.2 กระบวนการผลิตอาหาร

หมายถึง กระบวนการหรือขั้นตอนที่ใช้ในกระบวนการผลิต โดยเฉพาะขั้นตอนที่ส่งผลต่อคุณลักษณะ คุณภาพหรือมาตรฐาน และความปลอดภัยที่ต้องควบคุม

2.3 วัตถุประสงค์การบริโภค

หมายถึง เป้าหมายของการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ เช่น การบริโภคสำหรับบุคคลโดยทั่วไป โดยไม่มีจุดหมายเป็นการเฉพาะ หรือการบริโภคเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพโดยเฉพาะ หรือการบริโภคสำหรับกลุ่มผู้บริโภคบางกลุ่ม หรือการนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารต่อไป เป็นต้น

2.4 คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหาร

หมายถึง รูปแบบหรือลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายแก่ผู้บริโภค เช่น ขนาดการบริโภค รูปแบบการบริโภค เป็นต้น

3. เอกสารแนวทางการจัดหมวดอาหาร ประกอบด้วย

เอกสารแนบ 1 ประกอบด้วย 2 ส่วน ได้แก่

ส่วนที่ 1 คำอธิบายและรหัสหมวดอาหารหลัก 17 ประเภท

ส่วนที่ 2 Decision tree สำหรับเป็นเครื่องมือประกอบการจัดประเภทในหมวดอาหาร 17 ประเภท

เอกสารแนบ 2 รายละเอียดของหมวดอาหาร 17 ประเภท พร้อมคำอธิบาย ตัวอย่างประกอบ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องทั้งนี้ ในแต่ละประเภทอาหาร จะมีรหัสหมวดกำกับ เพื่อการเชื่อมโยงกับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

4. วิธีการใช้คู่มือ

4.1 พิจารณากลุ่มอาหาร โดยใช้หลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อ 2 และใช้เครื่องมือ Decision tree ที่จัดทำไว้ใน เอกสารแนบ 1 โดยคำนึงถึง 1) วัตถุประสงค์ในการบริโภค/นำไปใช้ในการผลิตอาหาร 2) องค์ประกอบหลักในผลิตภัณฑ์ 3) กระบวนการผลิต และ 4) เงื่อนไขรูปแบบของผลิตภัณฑ์ เพื่อเลือกชนิดอาหารที่สอดคล้องกับที่สุด (เลือกถึงรหัสของหมวดอาหารที่ย่อยที่สุด)

4.2 ตรวจสอบรายละเอียดของผลิตภัณฑ์กับหมวดอาหารที่ย่อยที่สุด จากข้อ 4.1 ตามคำอธิบายซึ่งมีรายละเอียดในตาราง เอกสารแนบ 2 เพื่อความถูกต้องของการเลือกหมวดอาหาร ก่อนพิจารณาเงื่อนไขการใช้วัตถุดิบอาหาร (สำหรับอาหารหมวด 1-16) และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

โดยตารางในเอกสารแนบ 2 กำหนดรายละเอียดไว้ 4 ส่วนจากซ้ายไปขวา ดังนี้

(1) รหัสหมวดอาหาร เพื่อเชื่อมโยงกับการใช้วัตถุดิบอาหารของหมวดอาหารนั้น ๆ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุดิบอาหาร ยกเว้นประเภทอาหารในหมวด 17 ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร โดยไม่ได้นำมาบริโภคโดยตรง ที่ไม่มีข้อกำหนดวัตถุดิบอาหาร และจะพิจารณาการใช้วัตถุดิบอาหารเมื่อนำไปใช้ประกอบการผลิตเป็นผลิตภัณฑ์สุดท้าย (finished product) ซึ่งพิจารณาชนิดอาหารตามหมวด 1-16

(2) คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร เพื่อแสดงรายละเอียดของอาหารในชนิดนั้นๆ รวมถึงเงื่อนไขและข้อยกเว้นที่กำหนดไว้

(3) ตัวอย่างชนิดอาหาร เพื่อแสดงตัวอย่างของชนิดอาหารที่จัดไว้ในหมวดย่อยนั้นๆ ทั้งนี้ อาจจะมีชนิดอาหารนอกเหนือจากตัวอย่างที่แสดงได้ โดยชนิดอาหารนั้นๆ ยังคงสอดคล้องกับคำอธิบายประเภทและชนิดอาหารที่กำหนดไว้

(4) รายชื่อประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง เพื่อเชื่อมโยงกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ จำเป็นต้องตรวจสอบรายละเอียดที่ระบุไว้ในประกาศฯ นั้น ๆ ด้วย โดยพิจารณาให้สอดคล้องกับชนิดอาหารนั้น เพื่อจะใช้อ้างอิงในการประกอบการพิจารณาขอเลขสารบบอาหารสำหรับการขออนุญาตก่อนออกสู่ตลาดต่อไป

(1)	(2)	(3)	(4)
รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)		
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป ขนมปังและขนมอบทุกชนิดที่ไม่มีการแต่งเติมรสชาติ (Plain) รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว		
07.1.1	ขนมปังและโรล		
07.1.1.1	ขนมปังชนิดที่ใส่ส่วนผสมยีสต์และขนมปังที่ใส่ส่วนผสมยีสต์	-ขนมปังขาว ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังหัวกะโหลก -ขนมปังจากข้าวไรย์ หรือข้าวสาลีทั้งเมล็ด(ขนมปังโฮลวีต) หรือมอลต์ -ขนมปังโรลแอมเบอร์เกอร์ -ขนมปังจากแป้งข้าวไรย์ผสมแป้งโฮลวีต(Pumpernickel bread) -ขนมปังสำหรับทำฮอทดอก -ขนมปังฟอกซ์ชา ขนมปังชียัตต้า ขนมปังเน็คโตน -แป้งน่าน (Nann) ขึ้นฟูด้วยยีสต์	-(ฉบับที่ 224) พ.ศ. 2544 เรื่อง ขนมปัง

หมายเหตุ: * รายละเอียดที่กำหนดไว้ เป็นเพียงการยกตัวอย่างเพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ง่ายขึ้น ทั้งนี้ ให้พิจารณาคำอธิบายในแต่ละชนิดอาหารเป็นสำคัญ

** การกำหนดชนิดอาหารเพื่อขออนุญาต ให้พิจารณาจากนิยาม ชนิด คุณภาพหรือมาตรฐานที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องนั้น ๆ รวมถึงข้อกำหนดด้านกระบวนการผลิตอาหาร และภาชนะบรรจุอาหารที่เกี่ยวข้องด้วย

เอกสารแนบ 1

ส่วนที่ 1 คำอธิบายและรหัสหมวดอาหารหลัก 17 ประเภท ดังนี้

รหัส	ชื่อประเภทอาหาร	คำอธิบาย
01.0	ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม (Dairy products and analogues)	นมและผลิตภัณฑ์จากนมทุกประเภทที่ได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก <u>หมายเหตุ</u> คำว่า “ไม่ปรุงแต่ง (plain)” ตามหมวดนี้หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นหรือรสชาติ ผลไม้ ผัก หรือส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่เนยหรือองค์ประกอบของนม เว้นแต่มีการอนุญาตไว้ในมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม (Analogues) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันหรือน้ำมันจากพืช
02.0	น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชัน (Fats and oils, and fat emulsions)	ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งได้จากพืช สัตว์น้ำ สัตว์บก หรือสัตว์ทะเล จากแหล่งใดแห่งหนึ่งหรือนำมาผสมรวมกัน
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แะเยือกแข็ง (Edible ices, including sherbet and sorbet)	ขนมหวานแช่แข็งที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก โดยอาจมีส่วนประกอบอื่นด้วย เช่น ผลไม้ น้ำตาล ทั้งนี้ต้องไม่มีส่วนประกอบของไขมัน หรือมีไขมันทั้งหมดน้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก <u>ไม่รวมถึง</u> ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบ (ตามที่กำหนดในหมวด 01.7)
04.0	ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัทและเมล็ด (Fruits and vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds)	ผลไม้และผัก (ซึ่งรวมทั้งเห็ดและรา หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว วานหางจรเข้ สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด) ทั้งชนิดสดและผ่านการแปรรูป
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน (Confectionery)	ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีและไม่มีโกโก้ หมากฝรั่งและผลิตภัณฑ์ใช้เคี้ยวหรือแต่งหน้าขนม

รหัส	ชื่อประเภทอาหาร	คำอธิบาย
06.0	ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ธัญชาติ (Cereals and cereal products, derived from cereal grains, from roots and tubers, pulses, legumes and pith or soft core of palm tree, excluding bakery wares of food category 07.0)	ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ ที่ได้จากเมล็ดธัญพืช รากและหัว พืช เมล็ดถั่ว ผักถั่วชนิดต่างๆ และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ทั้งนี้ ไม่รวมผลิตภัณฑ์ ขนมอบ ตามหมวด 07.0
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) (Bakery wares)	ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งที่ได้จากธัญชาติซึ่งมี ส่วนประกอบของกลูเตน (Gluten) เช่น แป้งข้าวสาลี แป้งข้าว บาร์เลย์ แป้งข้าวไรย์ เป็นต้น หรือไม่มีส่วนประกอบของกลูเตนก็ได้ เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวโพด เป็นต้นแล้วนำมาผ่านความร้อน เช่น อบ นึ่ง ทอด เป็นต้น โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้ ได้แก่ ขนมปัง ขนม อบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.1 และขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.2
08.0	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (Meat and meat products, including poultry and game)	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากเนื้อสัตว์ ที่รวมถึงจากสัตว์ปีก สัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา ทั้งที่เป็นเนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่งหรือ บดที่ยังดิบหรือผ่านการแปรรูป
09.0	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (Fish and fish products, including molluscs, crustaceans, and echinoderms)	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ ซึ่งรวมถึงสัตว์น้ำที่มีกระดูกสัน หลัง เช่น ปลา วาฬ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอย ทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็น ต้น และสัตว์น้ำสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้นทั้งที่เป็นสัตว์น้ำที่ยังดิบ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำอาจเคลือบผิวหรือคลุกด้วยเครื่องเทศก่อน จำหน่ายต่อผู้บริโภค หรือที่ผ่านการแปรรูป
10.0	ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่ (Eggs and egg products)	ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ ซึ่งรวมถึง ไข่สดทั้งฟอง ตามหมวด 10.1 ผลิตภัณฑ์จากไข่ ตามหมวด 10.2 และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่มีไข่เป็น ส่วนประกอบตามหมวด 10.3 และ หมวด 10.4

รหัส	ชื่อประเภทอาหาร	คำอธิบาย
11.0	สารให้ความหวาน และน้ำผึ้ง (Sweeteners, including honey)	น้ำตาล สารให้ความหวานแทนน้ำตาลและน้ำผึ้ง ทั้งในรูปแบบผงและเหลว
12.0	เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน (Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products)	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งเพื่อเพิ่มกลิ่นและรสให้กับอาหาร (ได้แก่เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส) ซอส น้ำส้มสายชู มัสตาร์ด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง รวมถึงผลิตภัณฑ์โปรตีนที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง
13.0	อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะ ทางด้านโภชนาการ (Foodstuffs intended for particular nutritional uses)	อาหารที่ผลิตขึ้นโดยมีกรรมวิธีหรือสูตรหรือส่วนประกอบเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษอันเนื่องมาจากสภาวะทางกายภาพ หรือสรีรวิทยา หรือความเจ็บป่วย หรือความผิดปกติของร่างกาย โดยส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์แตกต่างไปจากอาหารชนิดเดียวกันที่ใช้โดยปกติ สำหรับกลุ่มบุคคลที่มีสภาวะหรือความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ เช่น อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทางการแพทย์ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ รวมทั้งผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
14.0	เครื่องดื่ม (Beverages, excluding dairy products)	ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม ซึ่งรวมถึง เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ โดยไม่รวมถึงเครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.1.4
15.0	ขนมขบเคี้ยว (Ready-to-eat savouries)	ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวในบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมบริโภคทันที เพื่อรับประทานเล่นระหว่างมื้ออาหารหลักและบริโภคปริมาณที่น้อยกว่าอาหารหลัก โดยมีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) หรือพืชตระกูลถั่ว หรือสัตว์น้ำเป็นองค์ประกอบหลัก ผ่านกระบวนการอบ ทอด หรืออัดพอง (เอ็กซ์ทรูชัน (extrusion)) และอาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้ต้องไม่เป็นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหมวด 07.0 หรือเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามหมวด 08.0 หรือสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำตามหมวด 09.0

รหัส	ชื่อประเภทอาหาร	คำอธิบาย
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ (Prepared foods)	ผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่นอกเหนือจากหมวด 1-15 โดยมีลักษณะของอาหารที่เตรียมจากส่วนประกอบหลากหลายชนิดรวมกัน เช่น เนื้อสัตว์ ซอส ธัญชาติ ซีส ผัก เป็นต้น เพื่อจัดให้เป็นอาหารเมนูชนิดใดชนิดหนึ่ง (one dish) โดยอาหารเตรียมสำเร็จอาจต้องมีการเตรียมก่อนการบริโภค เช่น การให้ความร้อน (Heating) การละลาย (Thawing) การเติมน้ำ (Rehydrating)
17.0	วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร โดยไม่ได้นำมาบริโภคโดยตรง (Substances added to food which are not fall in category 1-16 and not for direct consumption)	วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร โดยไม่มีวัตถุประสงค์ในการนำมาบริโภคโดยตรงและนอกเหนือจากหมวด 1-16 ซึ่งได้แก่ วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) สารช่วยในการผลิต (Processing aids) เชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้ในการผลิตอาหารรวมถึงเชื้อจุลินทรีย์โพรไบโอติก วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบเพื่อสุขภาพ (Functional ingredients) เช่น สารอาหาร สารสกัด สารสังเคราะห์ วัตถุแต่งกลิ่นรส (Flavoring agents) รวมถึงวัตถุหรือส่วนประกอบอื่นๆ ที่นอกเหนือจาก 17.1 – 17.5

หมายเหตุ : อาหารที่เข้าข่ายอาหารใหม่ (Novel food) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 376) พ.ศ. 2559 หรืออาหารที่จำเป็นต้องประเมินความปลอดภัยเพิ่มเติม ต้องผ่านการประเมินความปลอดภัยและอนุญาตให้ใช้จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารก่อน

ส่วนที่ 2 Decision tree สำหรับเป็นเครื่องมือประกอบการจัดหมวดอาหาร 17 ประเภท

คำแนะนำในการใช้เครื่องมือ

1. ข้อมูลที่จำเป็นในการใช้ประกอบการพิจารณา ได้แก่ สูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ 100% กระบวนการผลิต รูปแบบ/วัตถุประสงค์ในการบริโภค และกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย

2. พิจารณาการจัดประเภทอาหาร ตาม **Decision tree** ซึ่งแบ่งลำดับการพิจารณา เป็นดังนี้

ลำดับ	แนวทางการพิจารณา
1 	พิจารณาการเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีวัตถุประสงค์ทางโภชนาการเฉพาะ เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อาหารทางการแพทย์ หรือสำหรับกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม เช่น ทารก เด็กเล็ก ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เป็นต้น
2 	พิจารณาการเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเตรียมสำเร็จ (ready-to-eat) ซึ่งมีส่วนประกอบหลากหลายชนิดรวมกัน เช่น เนื้อสัตว์ ซอส ธัญชาติ ซีส ผัก เป็นต้น เพื่อจัดให้เป็นอาหารเมนูชนิดใดชนิดหนึ่ง (one dish) โดยอาหารเตรียมสำเร็จอาจต้องมีการเตรียมก่อนการบริโภค เช่น การให้ความร้อน (Heating) การละลาย (Thawing) การเติมน้ำRehydrating)
3 	พิจารณาวัตถุประสงค์ในการบริโภค/ใช้ผลิตภัณฑ์ เช่น ขนมขบเคี้ยว, ขนมหวานหรือใช้สำหรับตกแต่งอาหารหรือเครื่องดื่ม, เครื่องดื่ม, เครื่องปรุงแต่งรสชาติอาหาร, ใช้สำหรับทา/ป้าย หรือเป็นไส้ขนม, ใช้เป็นวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหารหรือเครื่องดื่ม, หรือใช้สำหรับเตรียมเป็นผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องดื่มอย่างใดอย่างหนึ่ง
4 	พิจารณาการเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้บริโภคได้โดยตรง ซึ่งแบ่งหมวดตามองค์ประกอบหลัก*ในผลิตภัณฑ์ ดังกล่าว เช่น นมและผลิตภัณฑ์จากนม, น้ำมันและไขมัน, น้ำตาล วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล, ผลไม้, ผัก, ธัญชาติและผลิตภัณฑ์, เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์, สัตว์ทะเลและผลิตภัณฑ์ หรือไข่และผลิตภัณฑ์ เป็นต้น
5 	พิจารณารายละเอียดของกระบวนการผลิต (เช่น บด ทอด ทำแห้ง แช่เยือกแข็ง หมักดอง เป็นต้น) หรือคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ (เช่น ความชื้น ความเป็นกรด ความเป็นอิมัลชัน เป็นต้น)

ได้หมวดอาหาร (ตรวจสอบรายละเอียดในคำอธิบายของหมวดอาหารนั้น ๆ ตามเอกสารแนบ 2)

ที่ย่อยที่สุด

หมายเหตุ * องค์ประกอบหลัก สามารถพิจารณาได้จาก เป็นสูตรส่วนประกอบหลัก (เช่น น้ำหวานแต่งรส องค์ประกอบหลักคือ น้ำ เป็นต้น) หรือเป็นส่วนประกอบสำคัญที่ส่งผลต่อคุณลักษณะ ภาพลักษณ์ หรือคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ (เช่น ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ที่อาจมีน้ำตาลมากกว่าโกโก้ แต่องค์ประกอบสำคัญที่ส่งผลต่อคุณลักษณะคือ โกโก้ เป็นต้น)

รายละเอียดของเครื่องมือ (อยู่ที่ หน้า 109 ของเอกสารนี้เป็นต้นไป)

Decision tree สำหรับเป็นเครื่องมือประกอบการจัดหมวดอาหาร 17 ประเภท มีทั้งหมด 44 หน้าเอกสาร โดยมีลำดับคำถามตามแนวทางการพิจารณา 1-5 ข้างต้น ในแต่ละคำถาม ให้เลือกว่า ใช่ (Yes: Y) หรือ ไม่ใช่ (No: N) เพื่อไล่ลำดับตามที่กำหนด ซึ่งสุดท้ายจะได้ “หมวดอาหารที่ย่อยที่สุด”

เอกสารแนบ 2 รายละเอียดของหมวดอาหาร 17 ประเภท พร้อมคำอธิบาย ตัวอย่างชนิดอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
01.0	ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม		
01.1	นมและผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่งกลิ่นรส โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพว่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2 ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวตาม General Standard for the Use of Dairy Terms (CODEX STAN 206-1999)		
01.1.1	นมชนิดเหลว(ไม่ปรุงแต่ง) นมชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งได้นำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) ยูเอชที (ultra-high temperature (UHT)) การสเตอริไลเซชัน (Sterilization) การโฮโมจีไนเซชัน (Homogenization) รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมัน ตัวอย่างเช่น นมขาดมันเนย นมพว่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	- นำนมเต็มมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - นำนมไขมันต่ำชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - นำนมพว่องมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - นำนมขาดมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - เครื่องดื่มนมแพะที่ไม่ปรุงแต่ง ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้	- (ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมโค - (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) นมชนิดเหลวอื่นๆที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึง นมคั้นรูปชนิดเหลว นมชนิดเหลวเสริมวิตามินและแร่ธาตุ นมชนิดเหลวที่มีการปรับปริมาณโปรตีน นมที่มีการลดปริมาณแลคโตส เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะต้องไม่มีการปรุงแต่งด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส แต่อาจมีส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่ไขมันเป็นองค์ประกอบได้ ตามหลักเกณฑ์ที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกำหนดไว้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.1 บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.3 และผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2	- นำนมคั้นรูปชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - นำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร่องมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการเสริมวิตามินหรือแร่ธาตุ - นำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร่องมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการปรับปริมาณโปรตีน - นำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร่องมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการลดปริมาณแลคโตส	- (ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมโค - (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 238) พ.ศ. 2544 และ (ฉบับที่ 357) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (Fluid buttermilk) เป็นของเหลวที่แยกออกจากมันเนย ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตเนย หรือการหมักนมขาดมันเนยชนิดเหลวด้วยแบคทีเรียที่สร้างกรดแลคติก หรือสร้างกลิ่นรส หรือโดยการหมักนมที่ผ่านความร้อนด้วยแบคทีเรียบริสุทธิ์ (คัลเจอร์บัตเตอร์มิลค์) มีทั้งชนิดที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ โดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) หรือสเตอริไลเซชัน (Sterilization)	- บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้	- (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ที่ใช้เตรียมผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งต้องมีเนื้อนมทั้งหมด(Total solid) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 ของน้ำหนักกรณีชนิดผง หรือไม่น้อยกว่าร้อยละ 8 ของน้ำหนัก กรณีชนิดเหลว โดยผลิตภัณฑ์อาจผ่านการหมักหรือไม่ก็ได้ ซึ่งมีการปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนผสมของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส รวมถึงเครื่องดื่มที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลัก และแลซซี่ (lassi) (ของเหลวที่ทำจากการตีปั่นเคิร์ดของนมหมักผสมกับน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน กรณีที่อาหารภายใต้หมวดนี้ มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นการเฉพาะ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์โกโก้ผสมน้ำตาลตามหมวด 05.1.1	- ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวอื่นๆ ตามหมวด 01.1.2 ที่มีการปรุงแต่งรส เช่น นมปรุงแต่งกลิ่นสตอเบอร์รี่ นมปรุงแต่งกลิ่นกล้วย นมปรุงแต่งรสกาแฟ นมปรุงแต่งช็อกโกแลตพร้อมดื่ม เป็นต้น - นมเปรี้ยวพร้อมดื่มกลิ่นรสต่างๆ เช่น นมเปรี้ยวกลิ่นส้ม นมเปรี้ยวรสผลไม้รวม เป็นต้น - ผลิตภัณฑ์นมช็อกโกแลตมอลต์ - ผลิตภัณฑ์นมของเวย์โปรตีนกลิ่นวานิลลา - ผลิตภัณฑ์นมชนิดละลายทันที รสน้ำผึ้ง - นมผงปรุงแต่ง กลิ่นวานิลลา - เครื่องดื่มรสนมหรือนมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่มีส่วนผสมที่เป็นชิ้นเนื้อที่สามารถดูดได้ เช่น ชิ้นผลไม้ ชิ้นวุ้น ธัญพืช เมล็ดแมงลัก เป็นต้น - ส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ทั้งรูปแบบเหลวและผงสำหรับใช้เตรียมเครื่องดื่มตามหมวดนี้	- (ฉบับที่ 351) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง - (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ 353) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมเปรี้ยว - (ฉบับที่ 208) พ.ศ. 2543 เรื่อง ครีม - (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
01.2	นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านกระบวนการหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (Renneted milk) ในกระบวนการผลิตที่ไม่ปรุงแต่ง โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้		- (ฉบับที่ 353) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมเปรี้ยว - (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ชนิดที่ปรุงแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 01.1.4 และ ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.7		
01.2.1	ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมัก ชนิดที่ไม่มีการปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่ง รวมทั้งนมหมักชนิดเหลว นมที่เติมกรดชนิดเหลว และคัลเจอร์มิลค์ (Cultured milk) ชนิดเหลว โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง ซึ่งไม่มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรสและสี ซึ่งสามารถแบ่งเป็น 2 หมวดย่อยตามการพิจารณาการฆ่าเชื้อหลังการหมัก		- (ฉบับที่ 353) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมเปรี้ยว - (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว	- นมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่ไม่ปรุงแต่ง - โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง - นมที่เติมกรดที่ไม่ปรุงแต่ง ที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก	- (ฉบับที่ 353) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมเปรี้ยว - (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก เช่น สเตอริไรเซชัน หรือพาสเจอร์ไรเซชัน มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว	- นมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่ไม่ปรุงแต่ง - โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง - นมที่เติมกรดที่ไม่ปรุงแต่ง ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อดังที่กำหนดไว้	- (ฉบับที่ 353) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมเปรี้ยว - (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนในนมด้วยเอนไซม์เรนเน็ตหรือกรดที่ไม่ปรุงแต่ง	- นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ตที่ไม่ปรุงแต่ง	- (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม นมข้นจืด นมข้นหวาน ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นจืด และ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นหวาน รวมทั้งผลิตภัณฑ์นมที่ใช้เติม เครื่องดื่ม (Beverage whitener) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุง แต่งมีส่วนประกอบหลักเป็นนมไขมันเนย นมพว่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับ ไขมันพืช นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชก็ได้		
01.3.1	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการดื่มน้ำบางส่วนออกจากนม เช่นการ ใช้ความร้อน อาจมีการเติมน้ำตาลด้วยหรือไม่ก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> นมข้นที่ปรุงแต่งกลิ่นรสอื่น ตามหมวด 01.3.2	- นมข้นหวาน - นมข้นไม่หวาน	- (ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมโค - (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมหรือครีมที่ประกอบด้วยอิมัลชันของ ไขมันพืชกับน้ำรวมกับนมหรือองค์ประกอบของนมซึ่งมี ส่วนประกอบของไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) อาจมี ส่วนประกอบอื่น ๆ เช่น โปรตีนจากนม น้ำตาลแลคโตส (Lactose) โปรตีนจากพืช สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม เช่น กาแฟและชา เป็นต้น รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดผง	- ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้น สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม - นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชสำหรับใช้เติมใน เครื่องดื่ม - นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชสำหรับใช้เติม ในเครื่องดื่มผลิตภัณฑ์นมข้นแปลงไขมันไม่หวาน - ครีมเทียมชนิดไขมันต่ำ	- (ฉบับที่ 208) พ.ศ. 2543 เรื่อง ครีม - (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมโค - (ฉบับที่ 351) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง - (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
01.4	ครีม (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม ครีมหมายถึงผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวซึ่งมีปริมาณไขมันสูงกว่าน้ำนม มีทั้งชนิดที่เป็นของเหลว กึ่งเหลว และกึ่งแข็ง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้รวมถึงผลิตภัณฑ์ครีมและผลิตภัณฑ์ที่เลียนแบบหรือใช้แทนครีม <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ครีมปรุงแต่งกลิ่นรส ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.1.4 (เครื่องดื่ม) และ 01.7 (ขนมหวาน)		
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) ครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน หรือครีมที่ผลิตจากน้ำนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน และเป็นผลิตภัณฑ์ไม่ปรุงแต่ง	- ครีมที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน	- (ฉบับที่ 208) พ.ศ. 2543 เรื่อง ครีม
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม วิปครีมและครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) ครีมทุกชนิดที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านความร้อนในระดับที่สูงกว่าความร้อนที่ใช้ในกรรมวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน ได้แก่ สเตอริไลเซชัน ยูเอชที อัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน รวมถึงครีมพว่องมันเนยและครีมทุกชนิดที่ใช้สำหรับตีให้ฟู (วิปปิงครีม (Whipping cream)) หรือทำให้ฟู (วิปครีม (Whipped cream)) รวมถึงครีมที่ฟูแล้วอาจบรรจุภายใต้ความดันด้วย <u>ไม่รวมถึง</u> ครีมที่ใช้แต่งหน้าอาหารซึ่งใช้ไขมันอื่นทดแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ตามหมวด 01.4.4	- วิปปิงครีม (Whipping cream) ยูเอชที - ครีมสเตอริไลเซชัน - ครีมยูเอชที - ครีมอัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน - วิปครีม (Whipped cream) สเตอริไลเซชัน - ครีมพว่องมันเนยยูเอชที	- (ฉบับที่ 208) พ.ศ. 2543 เรื่อง ครีม

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) คลอตเตดครีม (Clotted cream) หมายถึง ครีมที่มีลักษณะข้นและเหนียวซึ่งได้จากระบวนการหมักและการทำให้เป็นกรดเพื่อลดความเป็นกรด-ด่าง (pH) โดยใช้เชื้อจุลินทรีย์หรือสารควบคุมความเป็นกรดที่เหมาะสม โดยอาจมีหรือไม่มี การจับตัวเป็นก้อน (coagulation) และอาจมีหรือไม่มี การใช้เอนไซม์ที่ทำให้นมจับตัวเป็นก้อน (milk coagulating enzymes)	- คลอตเตดครีม (Clotted cream) ที่ไม่ปรุงแต่ง - ครีมเปรี้ยวที่ไม่ปรุงแต่ง	- (ฉบับที่ 208) พ.ศ. 2543 เรื่อง ครีม
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมทั้งชนิดเหลว ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำ รวมกับนมหรือองค์ประกอบของนมซึ่งมีส่วนประกอบของไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) รวมทั้งวิปครีมสำเร็จรูปที่ใช้แต่งหน้าอาหาร และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการเติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2 <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ครีมที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2 และผลิตภัณฑ์อิมัลชันที่ใช้ทดแทนครีมซึ่งไม่มีส่วนประกอบของไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) ตามหมวด 02.3	- วิปครีมสำเร็จรูปซึ่งมีส่วนประกอบของไขมันพืชกับน้ำ (non-dairy whipping cream) ที่ใช้แต่งหน้าอาหาร - ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยวซึ่งมีส่วนประกอบของไขมันพืชกับน้ำ สำหรับใช้ประกอบอาหาร	- (ฉบับที่ 208) พ.ศ. 2543 เรื่อง ครีม

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
01.5	นมผงครีมผงผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์นมผงผสมครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงผสมครีมผง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจผลิตจากนมขาดมันเนย นมพว่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้		
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการดัดน้ำออกบางส่วนจากน้ำนมหรือครีมและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผงที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึงนมผงไม่ปรุงแต่งที่เสริมวิตามินและแร่ธาตุ หรือที่มีการปรับปริมาณโปรตีน หรือลดปริมาณแลคโตส และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันทั้งนี้ให้รวมถึงเคซีน (Casein) และเคซีนเตต (Caseinates) ด้วย	- นมผงที่ไม่ปรุงแต่ง - ครีมผงที่ไม่ปรุงแต่ง - เคซีน (Casein) ที่ไม่ปรุงแต่ง - เคซีนเตต (Caseinates) ที่ไม่ปรุงแต่ง - บัตเตอร์มิลค์ชนิดผงที่ไม่ปรุงแต่ง	- (ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมโค - (ฉบับที่ 208) พ.ศ. 2543 เรื่อง ครีม - (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ 238) พ.ศ. 2544 และ (ฉบับที่ 357) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอิมัลชันของไขมันกับน้ำและทำให้แห้งร่วมกับนมหรือองค์ประกอบของนมซึ่งมีส่วนประกอบของไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการเติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2	- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงที่ไม่ปรุงแต่งสำหรับใช้ประกอบอาหาร - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผงปรุงแต่ง สำหรับใช้ประกอบอาหาร - นมผงแปลงไขมัน ด้วยไขมันพืช - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมชนิดแห้งซึ่งได้จากการผสมกันระหว่างนมขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผง	- (ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมโค - (ฉบับที่ 208) พ.ศ. 2543 เรื่อง ครีม - (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
01.6	เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำและไขมันรวมอยู่ในโครงสร้างโปรตีนนมที่ตกตะกอน <u>ไม่รวมถึง</u> ซอสเนยแข็ง ตามหมวด 12.6.2 ขนมขบเคี้ยวปรุงแต่งรสเนยแข็ง ตามหมวด 15.1 และอาหารเตรียมสำเร็จที่มีเนยแข็งเป็นส่วนประกอบ เช่น มักกะโรนีกับเนยแข็ง ตามหมวด 16.0		
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม เนยแข็งไม่บ่ม หมายถึง เนยแข็งสดที่พร้อมบริโภคหลังการผลิต ทั้งที่มีและไม่มีเปลือก โดยผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่จะไม่มี การปรุงแต่ง หรืออาจมีผลิตภัณฑ์บางชนิด เช่น คอทเทจชีสและครีมชีส หรือปรุงแต่งกลิ่นรสหรือมีส่วนผสมของผลไม้ ผัก หรือเนื้อสัตว์	- คอทเทจชีส (Cottage cheese) คือ เนยแข็งไม่บ่มชนิดเนื้อนุ่ม ได้จากการตกตะกอนชีสที่จับตัวเป็นก้อน (Curd cheese) - คอทเทจชีสผสมครีม (Creamed cottage cheese) คือ คอทเทจชีสที่เคลือบด้วยส่วนผสมของครีม - ครีมชีส (Cream cheese) คือ เนยแข็งไม่บ่มชนิดเนื้อนุ่ม สามารถใช้ทาหรือป่ายได้ - มอซซาเรลลาชีส (Mozzarella cheeses) - สคามอซาชีส (Scamorza cheeses) - พาเนียร์ (paneer) คือ เนยแข็งที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนนมด้วยการเติมกรดซีทริกจากน้ำเลมอนหรือน้ำมะนาว หรือกรดแล็กติกจากเวย์	- (ฉบับที่ 209) พ.ศ. 2543 เรื่อง เนยแข็ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
01.6.2	เนยแข็งบ่ม เนยแข็งบ่ม หมายถึง เนยแข็งที่ยังไม่สามารถบริโภคได้หลังจากที่มีการผลิต แต่จะต้องบ่มทิ้งไว้ภายใต้ระยะเวลาและสภาวะอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและกายภาพที่ได้คุณลักษณะเฉพาะของเนยแข็งชนิดนั้น ๆ สำหรับเนยแข็งที่มีการบ่มด้วยเชื้อรา เมื่อผ่านกระบวนการบ่มอย่างสมบูรณ์จะมีการเจริญเติบโตของเชื้อรา ลักษณะเฉพาะทั้งภายในและ/หรือบนพื้นผิวของเนยแข็ง รวมถึงเนยแข็งในน้ำเกลือซึ่งเป็นเนยแข็งบ่ม ที่มีลักษณะกึ่งแข็งจนถึงนุ่ม สีขาวออกเหลือง เนื้อแน่น และไม่มีเปลือก		- (ฉบับที่ 209) พ.ศ. 2543 เรื่อง เนยแข็ง
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก เนยแข็งบ่ม (รวมถึงการบ่มด้วยเชื้อรา) ทั้งเปลือกหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของเนยแข็ง เช่น เนยแข็งที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ชูดฝอย หรือฝานเป็นแผ่นบางๆ	- บลูชีส (Blue cheese) - บรี (Brie) - เกาดา (Gouda) - ฮาวาร์ตี (Havarti) - เนยแข็งขูด (Hard grating cheese) - สวิสชีส (Swiss cheese) - เนยแข็งกามองแบร์ (Camembert) - พาเมซาน (Parmesan) - เนยแข็งอีแดม (Edam) - เนยแข็งเชดดาร์ (Cheddar)	- (ฉบับที่ 209) พ.ศ. 2543 เรื่อง เนยแข็ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็ง มีองค์ประกอบเหมือนส่วนในของเนยแข็งแต่อาจแห้งขึ้น หลังจากผ่านการแช่น้ำเกลือและผ่านการบ่ม	- เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็ง	- (ฉบับที่ 209) พ.ศ. 2543 เรื่อง เนยแข็ง
01.6.2.3	เนยแข็งผง เนยแข็งผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์เนยแข็งที่ทำให้แห้งซึ่งผลิตจากเนยแข็งหลากหลายชนิดหรือโพรเซสชีส รวมถึงเนยแข็งผงที่ผลิตโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (spray-dried) ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์มีวัตถุประสงค์เพื่อนำมาคั้นรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอส หรือเพื่อใช้ในลักษณะผงเป็นส่วนประกอบในอาหารอื่น (เช่น ใช้ผสมกับมัทกะโรนีต้มสุก ใช้ผสมกับนมและเนยเพื่อปรุงอาหาร) <u>ไม่รวมถึง</u> เนยแข็งชุดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.2.1 และ โพรเซสชีสชุดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.4	- เนยแข็งผงเพื่อนำมาคั้นรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอส	- (ฉบับที่ 209) พ.ศ. 2543 เรื่อง เนยแข็ง
01.6.3	เวย์ชีส เวย์ชีส (Whey cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์ (Whey) มาทำให้เข้มข้นขึ้น อาจมีการเติมนมครีม หรือส่วนประกอบอื่นที่ได้จากนม แล้วนำมาขึ้นรูป อาจมีลักษณะแข็งหรือกึ่งแข็ง ทั้งนี้ให้รวมถึงเปลือกของเวย์ชีส <u>ไม่รวมถึง</u> เวย์โปรตีนชีส ตามหมวด 01.6.6	- เวย์ชีส (Whey cheese) - เปลือกของเวย์ชีส	- (ฉบับที่ 209) พ.ศ. 2543 เรื่อง เนยแข็ง - (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
01.6.4	โพรเซสชีส โพรเซสชีส (Processed cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหลอมและทำให้เนยแข็งเป็นเนื้อเดียวกันซึ่งมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยการใช้ความร้อนและทำให้ส่วนผสมระหว่างเนยแข็ง ไขมันนม โปรตีนนม นมผง และน้ำรวมกันเป็นเนื้อเดียวกัน อาจมีการเติมส่วนผสมอื่น ๆ เช่น กลิ่น เครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์ เป็นต้น ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปแบบที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายอาหาร หรือหั่นเป็นแผ่นหรือชิ้น โดยคำว่า “โพรเซส (Processed)” ไม่รวมถึงการนำเอาเนยแข็งบ่ม ตามหมวด 01.6.2 มาตัด ชูด หั่น		- (ฉบับที่ 209) พ.ศ. 2543 เรื่อง เนยแข็ง
01.6.4.1	โพรเซสชีส (ไม่ปรุงแต่ง) โพรเซสชีสที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์	- cheddar cheese ที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์	- (ฉบับที่ 209) พ.ศ. 2543 เรื่อง เนยแข็ง
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) โพรเซสชีสที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์	- cheddar cheese ที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์	- (ฉบับที่ 209) พ.ศ. 2543 เรื่อง เนยแข็ง
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายเนยแข็ง แต่มีการใช้ไขมันชนิดอื่นแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง	- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง	- (ฉบับที่ 352) พ.ศ.2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด - (ฉบับที่ 348) พ.ศ. 2555 เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนซึ่งสกัดจากเวย์ โดยมีกระบวนการผลิตที่สำคัญ คือ การตกตะกอนเวย์โปรตีน <u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3	- เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese) - ริคอตต้าชีส (Ricotta cheese)	- (ฉบับที่ 209) พ.ศ. 2543 เรื่อง เนยแข็ง - (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ผลิตภัณฑ์ขนมหวานพร้อมบริโภคนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักโดยมีเนื้อนม (Total solid) ไม่น้อยกว่า 8 % (กรณีเหลว) หรือไม่น้อยกว่า 65 % กรณีแห้ง อาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือเติมส่วนผสมอื่น เช่น ผลไม้ โกโก้ กาแฟ เป็นต้น รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ใส่นมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักที่ทำจากนม น้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือส่วนผสมอื่น ๆ เช่น แป้ง สาลี วัตถุแต่งกลิ่นรส และสี เป็นต้น กรณีที่อาหารภายใต้หมวดนี้ มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นการเฉพาะ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ไอศกรีมหวานเย็น เช่น เชอร์เบต (Sherbet) และซอร์เบต (Sorbet) ตามหมวด 03.0 ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก	- โยเกิร์ตปรุงแต่งกลิ่นรส - ไอศกรีมนมกลิ่นรสต่างๆ - ไอศกรีมดัดแปลง ที่มีนมหรือผลิตภัณฑ์นมเป็นส่วนประกอบหรือที่ไขมันนมบางส่วนถูกทดแทนด้วยไขมันชนิดอื่น เช่น ไขมันพืช - ไอศกรีมนมแช่แข็ง ไอศกรีมนมโมจิ - ไอซ์มิลค์ (Ice milk) - พุดดิ้งนม - ช็อกโกแลตมูส - วุ้นนม (พานาคอตต้า) - เตาฮวยนมสด - นมปรุงแต่งอัดเม็ดกลิ่นรสต่างๆ - ไอศกรีมชนิดผง - นมข้นหวานที่มีการปรุงแต่งกลิ่นรสต่างๆ เช่น นมข้นหวานรสช็อกโกแลต	- (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ 354) พ.ศ. 2556 เรื่อง ไอศกรีม - (ฉบับที่ 353) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมเปรี้ยว - (ฉบับที่ 208) พ.ศ. 2543 เรื่อง ครีม - (ฉบับที่ 351) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง - (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
01.8	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ <u>ไม่รวมเวย์ชีส</u> ผลิตภัณฑ์ที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลักทั้งชนิดเหลวและชนิดผง <u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3		- (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่องผลิตภัณฑ์ของนม
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว เวย์ หมายถึง ส่วนของเหลวที่แยกได้จากผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการตกตะกอนนํ้านม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ ด้วยเอนไซม์ในระหว่างกระบวนการผลิตเนยแข็ง เคซีน หรือผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน สำหรับแอซิดเวย์ (Acid whey) ได้จากการตกตะกอนนํ้านม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ด้วยกรด <u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3	- เวย์ชนิดเหลว	- (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่องผลิตภัณฑ์ของนม
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง เวย์ผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์หรือแอซิดเวย์ (Acid whey) ซึ่งไขมันนมส่วนใหญ่ถูกขจัดออกไปแล้ว มาทำให้แห้งแบบพ่นฝอย (spray drying) หรือทำให้แห้งแบบลูกกลิ้ง (roll drying) <u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3	- เวย์ผง	- (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
02.0	น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชัน		
02.1	น้ำมันและไขมันปราศจากน้ำ ไขมันและน้ำมัน ที่สามารถบริโภคเป็นอาหารได้ ซึ่งมีองค์ประกอบหลัก คือ ไตรกลีเซอไรด์ของกรดไขมันจากพืช สัตว์บกหรือสัตว์ทะเล		- (ฉบับที่ 421) พ.ศ. 2564 เรื่อง น้ำมันและไขมัน
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์แอนไฮไดรอสไมล์แคปและกี้ ผลิตภัณฑ์จากไขมันนม ที่ได้จากนมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมโดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุไขมัน (nonfat solid) ออกเกือบหมด รวมถึงเนยใส (ghee) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม ครีม หรือเนย โดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุไขมัน (nonfat solid) ออกเกือบหมด ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีกลิ่นรสและคุณสมบัติทางกายภาพเฉพาะ	- ไขมันนมปราศจากน้ำ (Anhydrous milkfat) - น้ำมันเนยปราศจากน้ำ (Anhydrous butter oil) - น้ำมันเนย (Butter oil) - เนยใส (ghee)	- (ฉบับที่ 206) พ.ศ. 2543 เรื่อง น้ำมันเนย - (ฉบับที่ 226) พ.ศ. 2544 เรื่อง เนยใสหรือกี้ (Ghee)
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชชนิดเดียวหรือหลายชนิด รวมกันในลักษณะน้ำมันผสม สำหรับใช้บริโภค ประุงอาหาร ทอดอาหาร หรือเป็นน้ำมันสลัด โดยน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้น ด้วยการใช้ความร้อนเท่านั้น ซึ่งจะไม่เปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางธรรมชาติของน้ำมันนั้น น้ำมันบริสุทธิ์สามารถนำมาบริโภคได้โดยตรง น้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้นโดยไม่ใช้ความร้อน	-น้ำมันปาล์ม -น้ำมันรำข้าว -น้ำมันเมล็ดชา -น้ำมันข้าวโพด -น้ำมันถั่วเหลือง -น้ำมันคาโนลา -น้ำมันมะกอก -น้ำมันเมล็ดทานตะวัน -น้ำมันเมล็ดฝ้าย -น้ำมันมะพร้าว -น้ำมันงา -น้ำมันถั่วลิสง -น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ (Virgin olive oil) - น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชตั้งแต่ 1 ชนิดขึ้นไป ที่ผสมกัน โดยผ่านกรรมวิธี ไฮโดรจิเนชัน (Hydrogenation) หรือเอสเตอริฟิเคชัน (Esterification) หรือกรรมวิธีอื่นๆ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ	- (ฉบับที่ 421) พ.ศ. 2564 เรื่อง น้ำมันและไขมัน

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์ น้ำมันและไขมันจากสัตว์ทุกชนิด ได้จากสัตว์ที่มีสุขภาพดี ขณะฆ่าเพื่อการบริโภคของมนุษย์น้ำมันหมู (lard) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันของหมูไขมันวัวที่บริโภคได้เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันสดของวัวที่ปกคลุมช่องท้องรอบไตและรอบหัวใจ และจากเนื้อเยื่อไขมันที่แน่นและสภาพดี ไขมันสดที่ได้จากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ เรียกว่า "คิลลิ่งแฟต (killing fat)" ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี (premiere jus หรือ oleo stock) ได้จากไขมันสดจากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ และไขมันที่เลือกมาเฉพาะ โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 50-55 องศาเซลเซียส) ไขมันวัวคุณภาพรอง (secunda beef fat) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะของไขมันวัว ได้จากไขมันวัว โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 60-65 องศาเซลเซียส) แล้วทำให้สะอาด ไขมันหมู (Rendered pork fat) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อและกระดูกของหมู ไขมันสกัดจากวัวควาย (tallow) ที่บริโภคได้ (น้ำมันที่ไหลซึมออกจากเนื้อที่กำลังต้ม) ได้จากเนื้อเยื่อไขมัน กล้ามเนื้อ และกระดูกของสัตว์จำพวกวัวควายหรือแกะ เช่น ไขวัวควายและเนื้อเยื่อไขมันวัวหรือหมูที่สกัดน้ำมันบางส่วนออก เป็นต้น น้ำมันปลาที่ได้จากชนิดหรือพันธุ์ปลาที่เหมาะสม เช่น ปลาแฮร์ริง ปลาชาร์ดิน ปลาสเปรต (sprat) และปลากะตัก เป็นต้น	- น้ำมัน/ไขมันหมู - น้ำมันปลา - ไขมันหมู - ไขมันวัว - ไขมันสกัดจากวัวควาย (tallow)	- (ฉบับที่ 421) พ.ศ. 2564 เรื่อง น้ำมันและไขมัน - (ฉบับที่ 422) พ.ศ. 2564 เรื่อง น้ำมันปลา

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	รวมถึง น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ที่ผสมกันโดยผ่านกรรมวิธี ไฮโดรจิเนชัน (Hydrogenation) หรือเอสเตอริฟิเคชัน (Esterification) หรือกรรมวิธีอื่นๆ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ		
02.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันทุกชนิด <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์นมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น		
02.2.1	เนย เนยเป็นผลิตภัณฑ์จากไขมันที่ประกอบด้วยอิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งได้จากนม และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม	- เนยจืด - เนยเค็ม	- (ฉบับที่ 227) พ.ศ. 2544 เรื่อง เนย
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันและ/หรือน้ำมันเพื่อการบริโภค) ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันนม) และผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายชนิดผสม (ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันผสมกับไขมันนม ซึ่งมีสัดส่วนของไขมันนมในปริมาณที่สูงกว่า) นอกจากนี้ ยังรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการลดปริมาณไขมันที่เป็นส่วนประกอบหลักที่ได้จากไขมันนม	- มาร์การีน (margarine) - บัทเทอริน (Butterine) - มินารีน (Minarine) - ผลิตภัณฑ์ผสมของเนยและเนยเทียม - เนยที่มีการลดไขมัน - เนยเทียมที่มีการลดไขมัน - เนยผสมเนยเทียมที่มีการลดไขมัน - เนยผสมหรือเนยเทียมที่มีการแต่งกลิ่นรส	- (ฉบับที่ 348) พ.ศ. 2555 เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม - (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ไขมันสัตว์ หรือไขมันพืช รวมทั้งเนยที่มีการลดไขมัน เนยเทียมที่มีการลดไขมัน และผลิตภัณฑ์ทั้งสองผสมกัน	- ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายขนมอบที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิด น้ำกับไขมันและน้ำมัน) - ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิด น้ำในไขมันนม) - ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดผสม (ไขมันผสมกับไขมันนม) เช่น เนยที่มีไขมันสามในสี่ส่วน เนยเทียมที่มีไขมันสามในสี่ส่วน หรือเนยผสมเนยเทียมที่มีไขมันสามในสี่ส่วน	
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ ซึ่งรวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบผลิตภัณฑ์นม ที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ส่วนที่เป็นไขมันของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ได้จากแหล่งไขมันอื่นๆ ที่ไม่ใช่จากไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) เช่น ไขมันและน้ำมันจากพืช รวมถึงผลิตภัณฑ์อิมัลชันที่ใช้ทดแทนครีมซึ่งไม่มีส่วนประกอบของไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) <u>ไม่รวมถึง</u> มายองเนส ตามหมวด 12.6.1 และผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น	- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนม (คือ นมที่ใช้ไขมันอื่นทดแทน ซึ่งผลิตจากธัญน้ำนมไม่รวมมันเนย (non-fat milk solid) และไขมันจากพืช (เช่น น้ำมันมะพร้าว น้ำมันดอกคำฝอย หรือน้ำมันข้าวโพด) - วิปครีมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ - ผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ	- (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 เรื่อง ครีม - (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.7 แต่ไขมันบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่นซึ่งมีลักษณะพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) สำหรับทำขนมหวาน รวมถึงผลิตภัณฑ์สอด้ไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ	- ไอศกรีมดัดแปลงไขมันที่ทำจากไขมันพืช เช่น ไอศกรีมกะทิ รวมทั้งชนิดผง - ไอศกรีมกะทิแช่แข็ง - ผลิตภัณฑ์สอด้ไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ	- (ฉบับที่ 354) พ.ศ. 2556 เรื่อง ไอศกรีม - (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง ขนมหวานแช่เยือกแข็ง (Frozen) ที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก โดยอาจมีส่วนประกอบอื่นด้วย เช่น ผลไม้ น้ำตาล โดยต้องไม่มีส่วนผสมของไขมัน หรือมีไขมันทั้งหมดน้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ในลักษณะพร้อมบริโภคต้องมีการเก็บรักษา การขนส่ง การจำหน่าย และการบริโภคผลิตภัณฑ์จะต้องอยู่ในสภาพเยือกแข็ง รวมถึงไอศกรีมหวานเย็น เช่น เชอร์เบต (Sherbet) ซอร์เบต (Sorbet) ซึ่งรวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes)	- เชอร์เบต (Sherbet) - ซอร์เบต (Sorbet) - น้ำผลไม้ปั่นที่แช่จนเป็นน้ำแข็ง - ไอศกรีมหวานเย็นที่ปรุงแต่งกลิ่นรส - น้ำแข็งใส	- (ฉบับที่ 354) พ.ศ. 2556 เรื่อง ไอศกรีม (ตามข้อ 3(3)) - (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
04.0	ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท และเมล็ด		
04.1	ผลไม้ ผลไม้สด ตามหมวด 04.1.1 และผลไม้แปรรูป ตามหมวด 04.1.2		

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
04.1.1	ผลไม้สด ผลไม้สดต้องไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหาร กรณีผลไม้ที่เคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือกสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร		
04.1.1.1	ผลไม้สด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ ผลไม้ทั้งดิบและสุกที่สดจากต้น และไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	- ผลไม้สดทุกชนิด เช่น มะละกอ ลำไย มะม่วง มังคุด แดงโม อุ่นงุ่น ทูเรียน กล้วย มะขามหวานแบบฝัก เป็นต้น	
04.1.1.2	ผลไม้สด เคลือบหรือปรับสภาพผิว ผลไม้สดที่เคลือบผิวด้วยแวกซ์หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและ คุณภาพของผลไม้	- ส้มที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์ - แอปเปิ้ลที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์	
04.1.1.3	ผลไม้สด ปอกเปลือกหรือตัดแต่ง ผลไม้สดที่ปอกเปลือกหรือตัดแต่งสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค	- ฟรุตสลัด (Fruit salad) - เนื้อมะพร้าวขูด หรือหั่นเป็นเส้น - ผลไม้ตัดแต่ง เช่น แดงโมตัดแต่ง ขนุนแกะ มะละกอตัดแต่ง ส้มโอแกะ ทูเรียนแกะ มะขามหวานแกะเปลือก (โดยการปอกเปลือกและ/หรือแกะเมล็ด) เป็นต้น	
04.1.2	ผลไม้แปรรูป ผลไม้ที่แปรรูปอื่นๆ นอกเหนือจากปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือปรับสภาพผิวตามหมวด 04.1.1 ผลไม้ที่แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิวตามหมวด 04.1.1.2 หรือปอกเปลือกหรือตัดแต่ง ตามหมวด 04.1.1.3		

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง ผลไม้ซึ่งอาจผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น ล้าง หั่น ลวก หรือให้ความร้อน รวมถึงการแช่ในน้ำเชื่อมหรือน้ำผลไม้ ก่อนทำการแช่เยือกแข็ง	- ฟรุตสลัดในน้ำเชื่อมแช่เยือกแข็ง - สตรอเบอร์รี่แช่เยือกแข็ง - บลูเบอร์รี่แช่เยือกแข็ง - สับปะรดในน้ำสับปะรดแช่เยือกแข็ง	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง ผลไม้ที่ทำแห้งหรือเอาน้ำออกเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์	- แอปเปิ้ลแผ่นบางแห้ง - ลูกเกด - เนื้อมะพร้าวหั่นฝอยแห้ง - ลูกพรุนแห้ง - มะม่วงกวนตากแห้ง	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ ผลไม้ที่แช่ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือและอาจแต่งรสชาติด้วยน้ำตาล มีลักษณะแห้งหรือไม่ก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.7 ที่ต้องมีลักษณะแช่อิ่ม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล	- บัวลอยในน้ำส้มสายชู - มะนาวดองในน้ำเกลือ - มะกอกน้ำดองในน้ำเกลือ - เปลือกแตงโมดองในน้ำมัน - ฝรั่งแช่บ๊วย - บัวเค็มแห้ง - มะดันดองแล้วแต่งรสด้วยน้ำตาล	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแค้นนิ่ง ผลไม้สดที่บรรจุในกระป๋องหรือขวดแก้วที่มีน้ำผลไม้ธรรมชาติหรือน้ำเชื่อม (รวมถึงน้ำเชื่อมที่เตรียมจากสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และนำไปผ่านกระบวนการสเตอไรซ์ หรือพาสเจอไรซ์ รวมถึงผลิตภัณฑ์แปรรูป ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch)	- ฟรุตสลัด (Fruit salad) บรรจุในกระป๋อง - สตรอเบอร์รี่ในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch) - ชิ้นส้มในน้ำเชื่อมบรรจุในขวดแก้ว - ซอสแอปเปิ้ลบรรจุในขวดแก้ว	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด - แยม (Jams) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อข้นเหนียว ผลิตได้จากการต้มผลไม้ทั้งผล ผลไม้หั่นชิ้น หรือเนื้อผลไม้บด โดยอาจเติมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นหรือไม่ก็ได้ และใส่น้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้น เหนียวขึ้น และอาจใส่เพกทิน (pectins) และผลไม้หั่นชิ้นลงไปด้วย - เยลลี่ (Jellies) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีเนื้อใส กรรมวิธีการผลิตคล้ายแยม ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือ ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ผ่านกรรมวิธี หรือทำให้เข้มข้น หรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองและผสมกับน้ำตาลทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ โดยเยลลี่มีเนื้อเนียนเสมอกันและไม่ใส่น้ำผลไม้ - มาร์มาเลด (Marmalades) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อและเปลือกผลไม้ ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผลเป็นชิ้นเนื้อผลไม้หรือเนื้อผลไม้บดและต้มด้วยน้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้นเหนียวขึ้น อาจใส่เพกทิน (pectin)	- แยมสตรอเบอร์รี่ - เยลลี่องุ่น - มาร์มาเลดส้ม	- (ฉบับที่ 455) พ.ศ. 2568 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้าย หรือเป็นวัตถุดิบที่ทำจากผลไม้ ซึ่งไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 แต่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล และผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสที่ทำจากผลไม้	- แอปเปิ้ลบัตเตอร์ (Apple butter) - เลมอนเคิร์ด (Lemon curd) - ชัตนีย์ (Chutney) - ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้ายขนมปัง รสสตรอเบอร์รี่ - ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 แต่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล และอาจทำให้แห้งด้วยหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผลไม้ที่แช่น้ำเชื่อมแล้วทำให้แห้ง หรือผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้งที่คลุกหรือเคลือบน้ำตาล	- เซอร์แช่อิ่ม (Cocktail (maraschino) cherries) - เปลือกส้มแช่อิ่มแห้ง - มะม่วงแช่อิ่มอบแห้งเคลือบน้ำตาล - ผลไม้แช่อิ่มสไตลิตาลี่ (mostarda di frutta) - มะขามปรุงรสคลุกน้ำตาล - มะดันดองแล้วนำมาแช่อิ่มด้วยน้ำตาล - ผลไม้หยี เช่น ลูกหยี มะม่วงสามรส ฝรั่งหยี เป็นต้น	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิ และมันกะทิ - ผลไม้บด (Fruit pulp) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งโดยปกติใช้เป็นวัตถุดิบ ไดจากนำส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้มาผ่านกระบวนการหั่นบางๆ หรือบด โดยเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์มีทั้งส่วนที่เป็นของเหลว (น้ำผลไม้) และของแข็ง (เนื้อผลไม้)	- ผลไม้บด (Fruit pulp) เช่น แอปเปิ้ลบด - ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) - ซอสผลไม้ (Fruit sauce) - น้ำเชื่อมผลไม้ (Fruit syrup) เช่น น้ำเชื่อมบลูเบอร์รี่	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	- ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีการผลิตคล้ายกับผลไม้บด (Fruit pulp) แต่มีเนื้อสัมผัสที่เนียนละเอียดกว่า อาจใช้สำหรับทำไส้ขนม - ซอสผลไม้ (Fruit sauce) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการต้มผลไม้บด (Fruit pulp) ทั้งนี้อาจเติมน้ำตาลหรือไม่ก็ได้และอาจใส่ขึ้นผลไม้ เพื่อใช้ราดบนผลิตภัณฑ์ขนมอบหรือไอศกรีม - น้ำเชื่อมผลไม้ (Fruit syrup) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกับซอสผลไม้ (Fruit sauce) แต่มีลักษณะเหลวมากกว่า - กะทิและมันกะทิ (Coconut milk and coconut cream) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่เตรียมได้จากเนื้อในของผลมะพร้าว โดยอาจมีการเติมน้ำมะพร้าวหรือน้ำหรือไม่ก็ได้ และนำไปผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์เชน, สเตอริไลเซชัน หรือยูเอชที ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปเข้มข้นหรือไขมันต่ำ ทั้งนี้ ให้รวมถึง น้ำมะขามเข้มข้น (ได้จากการสกัดเนื้อมะขามโดยมีส่วนของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ทั้งหมดไม่น้อยกว่า ร้อยละ 65), มะขามผง (ได้จากเนื้อมะขามบดผสมแป้งมันสำปะหลัง), มะขามกวน (tamarind toffee) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อมะขาม, น้ำตาล, นมผง, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร) และ บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อผลไม้บด, น้ำตาล, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร แล้วนำไปทำแห้งและอัดเป็นแท่ง)	- กะทิและมันกะทิ (Coconut milk and coconut cream) รวมถึงกะทิผง - น้ำมะขามเข้มข้น - มะขามผง - มะขามกวน (tamarind toffee) มะม่วงกวน สับปะรดกวน - บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars)	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก หรือแปรรูปจากผลไม้ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักซึ่งมีการแต่งกลิ่นรสผลไม้ ทั้งชนิดพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้ทำขนม <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีไส้ผลไม้ ตามหมวด 07.2.1 และ หมวด 07.2.2 ไอศกรีมหวานเย็นแต่งกลิ่นรสผลไม้ ตามหมวด 03.0 หรือของหวานแช่แข็งที่ทำจากนมที่มีการใส่ผลไม้ตามหมวด 01.7	- เจลาตินแต่งกลิ่นรสผลไม้ - ขนมเยลลี่ผลไม้ - วุ้นมะพร้าว - ผลไม้ลอยแก้ว เช่น กระท่อนลอยแก้ว	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง ผลไม้หมักดองด้วยน้ำเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก (Lactic acid)	ผลไม้ดอง เช่น มะม่วงดอง มะขามดอง มะดันดอง บัวยดอง เป็นต้น	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ ผลิตภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิด โดยทั่วไปใส่ผลไม้ทั้งผลหรือผลไม้หั่นชิ้น ทั้งที่อยู่ในสภาพพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้สำหรับทำไส้ขนม <u>ไม่รวมถึง</u> ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) ตามหมวด 04.1.2.8	ผลิตภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิดตัวอย่าง เช่น - ไส้ขนมเซอริพาย - ไส้ลูกเกดสำหรับคุกกี้ข้าวโอ๊ต - ผลิตภัณฑ์สอด้ไส้ขนมรสแอปเปิ้ล	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด อาจมีการเคลือบหรือไม่ก็ได้ สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค	ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เช่น - แอปเปิ้ลอบแห้ง - แอปเปิ้ลแผ่นทอด - ทูเรียนทอด/อบกรอบ	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		- ขนุนทอด/ อบกรอบ - กล้วยทอด/ฉาบ/อบกรอบ ประปรายต่างๆ	
04.2	ผัก สำหรับยำทะเล นัท และเมล็ด ผักสด (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจรเข้) สำหรับยำทะเล นัทและเมล็ด ตามหมวด 04.2.1 และที่แปรรูป ตามหมวด 04.2.2		
04.2.1	ผัก สำหรับยำทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด ผัก สำหรับยำทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด โดยทั่วไปต้องไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ยกเว้น กรณีที่มีการเคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปกปิดเปลือก สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร		
04.2.1.1	ผัก สำหรับยำทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจรเข้) สำหรับยำทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	- ผัก สำหรับยำทะเล นัท และเมล็ดชนิดสดทุกชนิด เช่น - กะหล่ำปลี มันฝรั่ง บรอกโคลี ข้าวโพด แครอท พักเขียว พริก - สำหรับยำทะเล - ถั่วลิสง - เห็ดต่าง เช่น เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า เห็ดหูหนู เป็นต้น	
04.2.1.2	ผัก สำหรับยำทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสดที่เคลือบหรือปรับสภาพผิว ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจรเข้) สำหรับยำทะเล นัทและเมล็ด ที่เคลือบหรือปรับสภาพผิวด้วยแว็กซ์ หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผัก	- พริกหยวกที่มีการเคลือบผิวด้วยแว็กซ์ - ถั่วพิสตาชิโอที่มีการเคลือบผิวด้วยแว็กซ์	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
04.2.1.3	ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสดที่ปอกเปลือก ตัดแต่งหรือหั่นฝอย ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค เพื่อใช้เตรียมหรือประกอบอาหาร	- ชิงหั่นฝอย - หน่อไม้หั่นฝอย - กระชายหั่นฝอย - กระเทียมสับ - ผักตัดแต่งสำหรับทำสลัด เช่น พักทองหั่นชิ้น แดงกวาหั่นชิ้น เป็นต้น	
04.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดแปรรูป ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากการเคลือบหรือการปรับสภาพผิว ตามหมวด 04.2.1.2 และ ปอกเปลือก ตัดแต่ง ตามหมวด 04.2.1.3		
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด แช่เยือกแข็ง ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ซึ่งอาจผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น ล้าง หั่น ลวก หรือให้ความร้อน ก่อนทำการแช่เยือกแข็ง	- ข้าวโพดต้มแช่เยือกแข็ง - มันฝรั่ง (เฟรนช์ฟราย) แช่เยือกแข็ง - ถั่วแช่เยือกแข็ง สาหร่ายแช่แข็ง - มะเขือเทศลวกแช่เยือกแข็ง แครอทลวกแช่เยือกแข็ง	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่แห้ง ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ทำแห้ง โดยไม่มีผลต่อคุณค่าทางอาหารที่สำคัญ เพื่อลดการเจริญของจุลินทรีย์ และอาจเติมน้ำหรือแช่น้ำ	- มะเขือเทศผง - มันฝรั่งแห้งชนิดเกล็ด (dried potato flakes) - ถั่วเลนทิลแห้ง - เม็ดเจียแห้ง - เม็ดแมงลักแห้ง - สาหร่ายทะเลแห้ง	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	เพื่อให้คืนรูปก่อนการบริโภคหรือไม้ก็ได้ รวมถึงผักผงที่ได้จากการนำน้ำผักมาทำแห้ง	- สาหร่ายทะเลแห้งปรุงรส สำหรับประกอบอาหาร	
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจรเข้)สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง <u>ไม่รวมถึง</u> ผักดองตามหมวด 04.2.2.7 หรือถั่วเหลืองหมัก ตามหมวด 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 และ 12.9.2.3	- ผักกาดดองในน้ำเกลือ, แดงกวาดองในน้ำเกลือ, มะกอกดองในน้ำเกลือ - เห็ดในน้ำมัน, มะกอกในน้ำมัน - ผักดองในโคจิ, ผักดองในมิโซะ, ผักดองในซีอิ๊ว, ผักกาดดองเผ็ดหวาน - กระเทียมดองในน้ำเกลือและน้ำส้มสายชู แต่งรสด้วยน้ำตาล - พริกดองในน้ำส้มสายชู	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจรเข้) สาหร่ายทะเล ที่ได้จากการนำผักสดมาทำความสะอาด ลวก และบรรจุในกระป๋องหรือขวดโหล เติมน้ำเกลือแล้วแต่กรณี เช่น น้ำเกลือ, น้ำ, น้ำมันหรือซอส และผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนโดยพาสเจอร์ไรส์ หรือสเตอริไรส์	- ข้าวโพดอ่อนต้มในน้ำบรรจุกระป๋อง - หน่อไม้ฝรั่งลวกในน้ำเกลือบรรจุในขวดแก้ว - มะเขือเทศลวกบรรจุกระป๋อง - มะกอกในน้ำมันบรรจุในขวดแก้ว - ผักกาดในซีอิ๊วบรรจุในบรรจุภัณฑ์อันทันความร้อนสูง (Retort pouch)	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจรเข้)สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด (purees) อาจนำไปผ่านความร้อน เช่น นึ่ง โดยผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการบดละเอียดแล้ว อาจมี	- มะเขือเทศบด (tomato puree), - เนยถั่วชนิดอื่นๆ เช่น เนยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เนยถั่ว (ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วลิสงคั่วบดและเติมน้ำมันจากถั่วลิสงที่ใช้ทาหรือป้ายขนมอบ) - แยมวุ้นหางจรเข้	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ส่วนประกอบของของเหลว (น้ำผัก) และของแข็ง (เนื้อผัก) ซึ่งอาจนำไปผ่านการกรองก่อนการบรรจุ โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะมีปริมาณของแข็งน้อยกว่าผลิตภัณฑ์ ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ดที่บด ตามหมวด 04.2.2.6		
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัท และเมล็ดที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจรเข้) สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ในทำนองเดียวกับผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 04.2.2.5 แต่มีปริมาณของแข็งมากกว่า และมักใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารประเภทอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ผัก สหรัยทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย ตามหมวด 04.2.2.5	- เนื้อมันฝรั่งบด - ซัลซ่า (ทำจากมะเขือเทศสับ หัวหอมใหญ่ พริกไทย เครื่องเทศและสมุนไพร) - ถั่วแดงกวนที่ใช้ทำไส้ขนมหวาน - เม็ดกาแฟกวน (เพื่อใช้สอดไส้) - เนื้อมะเขือเทศบด (tomato paste) - งามบดในน้ำมันพืช (เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการทำสลัด ซอส)	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
04.2.2.7	ผัก สหรัยทะเลดอง ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจรเข้) สหรัยทะเล หมักดองด้วยเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก อาจมีการเติมเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง ตามหมวด 04.2.2.3 และผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก ตามหมวด 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 และ 12.9.2.3	- กิมจิ - กะหล่ำปลีดอง - แตงกวาดอง	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเลปรุงสุกหรือทอด ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้)สาหร่ายทะเลที่นำมา นึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เป็นต้น ทั้งที่ผ่านหรือไม่ผ่านการเคลือบ หรือชุบ	- ถั่วงอก - มันฝรั่งทอด เพื่อบริโภคเป็นอาหารหลัก - ผักต้มซีอิ๊ว - เส้นแกว (ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นเส้นทำจากสารที่ได้จากสาหร่าย) - เส้นบุก - สาหร่ายทะเลปรุงสุก สาหร่ายทะเลทอดปรุงรส - ถั่วต้มน้ำตาล ถั่วต้มปรุงรสพะโล้ - ผักต้มปรุงรส ผักต้มจิ้มน้ำพริก - มันฝรั่งอบซีส (กราแตง) - เห็ดหอมต้มปรุงรส	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน		
05.1	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ที่มีโกโก้หรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต		
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิต ผลิตภัณฑ์จากช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มที่มีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ได้แก่	- เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาด แล้วกะเทาะเปลือก	- (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 442) พ.ศ. 2566 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	(1) เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาดแล้วกะเทาะเปลือก (2) เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้ เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมแต่งเพื่อปรับกลิ่นรส (3) โกโก้ดัสต์ (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออกจากเมล็ดโกโก้ (degerming) (4) โกโก้ขี้เหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบ หรือ ตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและข้นเหลว (5) โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ขี้เหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง และอาจมีการแต่งกลิ่นรส (6) โกโก้ผงผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลเท่านั้น ซึ่งเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง	- เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้ เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมแต่งเพื่อปรับกลิ่นรส - โกโก้ดัสต์ (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออกจากเมล็ดโกโก้ (degerming) - โกโก้ขี้เหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบ หรือตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและข้นเหลว - โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ขี้เหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง เช่น โกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มทำจากโกโก้ขี้เหลวหรือโกโก้ผงผสมน้ำตาลและอาจมีการแต่งกลิ่นรส เช่น กลิ่นวนิลา - โกโก้ผงผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาล	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	นอกจากนี้ ยังรวมถึงช็อกโกแลตผงหรือโกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มหรือใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์ลูกกวาด ลูกอม ที่มีส่วนประกอบของโกโก้และน้ำตาล <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหรือนมที่มีส่วนประกอบของโกโก้หรือช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 01.1.4 และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 05.1.4		
05.1.2	โกโก้ไซรป์ โกโก้ไซรป์ได้จากการเติมเอนไซม์อะไมเลสจากแบคทีเรียลงในโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) เพื่อย่อยสลายแป้งในโกโก้ (Cocoa starch) ทำให้มีลักษณะเหลวและคงตัว <u>ไม่รวมถึง</u> ช็อกโกแลตพัตช์ที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีมชั้นเดียว ตามหมวด 05.4	- โกโก้ไซรป์ที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตนมรสช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มช็อกโกแลตร้อน	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ทำจากโกโก้ผสมกับวัตถุดิบอื่นซึ่งโดยทั่วไปมีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้ทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมอบ	- ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) - ไส้ลูกอมหรือช็อกโกแลต - ไส้พายช็อกโกแลต - ช็อกโกแลตผสมถั่วสำหรับทาหรือป้ายขนมปัง	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 442) พ.ศ. 2566 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ช็อกโกแลต หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) เนือโกโก้บด โกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) โกโก้ผง หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) อาจจะเติมน้ำตาล ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) แต่งกลิ่นรสหรือส่วนประกอบอื่นๆ เช่น นัตต่างๆและผลไม้แห้ง รวมถึงช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี เป็นต้น โดยเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้คุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	- ช็อกโกแลตชนิดต่างๆ เช่น ช็อกโกแลตขาว, ช็อกโกแลตดำ, ช็อกโกแลตชนิดหวาน, ช็อกโกแลตชนิดขม, ช็อกโกแลตชิพ - ครีมช็อกโกแลต - ช็อกโกแลตสอดไส้ต่างๆ - ช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี - อัลมอนต์เคลือบช็อกโกแลต - ขนมหวานที่มีการใช้ไขมันโกโก้ (ทำจาก cocoa butter, milk solid และน้ำตาล)	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 441) พ.ศ. 2566 เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะและรสชาติคล้ายช็อกโกแลต ซึ่งอาจจะมีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลักหรือไม่ก็ได้ หรืออาจมีองค์ประกอบไขมันจากพืชทดแทนไขมันโกโก้ในปริมาณที่ส่งผลให้มีคุณภาพมาตรฐานไม่เป็น ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ช็อกโกแลต	- คอมพาวนด์ช็อกโกแลต (Compound chocolate) - คอมพาวนด์ช็อกโกแลตที่มีการแต่งสีและกลิ่นรส - อัลมอนต์เคลือบผลิตภัณฑ์ขนมหวานเลียนแบบช็อกโกแลต - ผลิตภัณฑ์ขนมหวานเลียนแบบช็อกโกแลตสำหรับใช้เป็นไส้ของลูกกวาด ลูกอม - ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากโกโก้ที่ใช้ไขมันจากพืชแทนไขมันโกโก้มากกว่าร้อยละ 5	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ชแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้อมหรือเคี้ยว โดยมีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารให้ความ		

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	หวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีส่วนผสมของโกโก้หรือไม้ก้าน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5		
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำและน้ำตาล (น้ำเชื่อม) เป็นส่วนประกอบหลักที่มีลักษณะแข็ง อาจมีไส้ เต็มสี กลิ่น รส หรืออาจเติมโกโก้หรือไม้ก้าน ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5	- ลูกอมชนิดแข็ง - พาสติลล์ (Pastilles) - โลเซนจ์ (Lozenges) - ลูกอมสอดไส้ต่างๆ เช่น ช็อกโกแลต - เม็ดอมสมุนไพรชนิดแข็ง	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่มและเคี้ยวได้ อาจมีส่วนประกอบของโกโก้และนม รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานอื่นที่มีลักษณะนุ่ม ซึ่งอาจมีส่วนประกอบของจากเจลาติน (Gelatin) เพกทิน (Pectin) อะการ์ (Agar) แครร่าจีแนน (Carrageenan) หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นที่ให้คุณสมบัติทำให้เกิดเจล ทั้งนี้ อาจมีส่วนผสมของน้ำตาลหรือไม้ก้าน ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5 <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	- ลูกกวาดแบบเยลลี่ เช่น เยลลี่ปั้นขนมกัมมี่ - เยลลี่ผลไม้บดเคลือบน้ำตาลที่ทำจาก เจลาติน เพกทิน สี และกลิ่นรส - ลูกอมเคี้ยวหนึบ เช่น ลูกอมคาราเมล ลิคอร์ิช (licorice) - มาร์ชแมลโลว์ (Marshmallow) - ขนมวุ้นจากอะการ์ (Agar) - ขนมโมจิหยดน้ำ ซึ่งไม่มีน้ำผลไม้เป็นองค์ประกอบหลัก - ฉากว๊วย - เม็ดไข่มุกจากสาหร่าย - เม็ดบุกในน้ำเชื่อม	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน - นูกัต (Nougats) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำถั่วหรือเนื้ที่คั่ว (roasted nuts) เช่น พิสตาชิโอ พีแคน วอลนัต ถั่วลิสง มาผสมน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล อาจมีส่วนประกอบของโกโก้ มีลักษณะเหนียวเหมือนแตงเม อาจใช้เป็นไส้ขนมในผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตามหมวด 05.1.4 และ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลตตามหมวด 05.1.5 - มาร์ซิแพน (Marzipans) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำอัลมอนด์บดและน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล (คล้ายถั่วกวน) ซึ่งสามารถปั้นขึ้นรูปและแต่งสีได้ตามต้องการ อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5	- นูกัต (Nougats) - มาร์ซิแพน (Marzipans) - ตูบต๊ับ (ถั่วบด)	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
05.3	หมากฝรั่ง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์เป็นส่วนประกอบหลัก มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรสสารให้ความหวาน ทั้งที่มีหรือไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ และวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นๆ และ เมื่อเคี้ยวจะยืดหยุ่น คล้ายยางและต้องคายกากยางทิ้ง	- หมากฝรั่ง	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
05.4	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปที่ใช้สำหรับตกแต่งหน้าเค้ก คุกกี้ พาย ขนมปัง และผลิตภัณฑ์ขนมอบอื่นๆ ที่ไม่ได้ทำจากผลไม้ <u>ไม่รวมถึง</u> น้ำเชื่อมที่ใช้แต่งหน้าขนม เช่น น้ำเชื่อมเมเปิ้ล น้ำเชื่อมคาราเมล และน้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรส และผลิตภัณฑ์น้ำตาลที่ใช้โรยหรือแต่งหน้าขนมซึ่งมีส่วนประกอบของน้ำตาลหรือไซรัปเท่านั้น โดยอาจปรุงแต่งกลิ่นรสหรือไม่ก็ได้ตามหมวด 11.4 และผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ทำจากผลไม้ ตามหมวด 04.1.2.8 และซอสช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.2	- ผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำตาลหรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลัก ใช้สำหรับเคลือบผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตกแต่งหน้าเค้ก - ช็อกโกแลตพัตช์สำหรับเคลือบผลิตภัณฑ์ขนมอบ - ซอสหวานชนิดต่างๆ เช่น ซอสสตรอเบอร์รี่ - ซอสบัตเตอร์สกอตที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีมชั้นเดีย - ซอสเลียนแบบสังขยาที่มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก ใช้แต่งหน้า หรือสอดไส้ขนมก็ได้	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
06.0	ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ¹		
06.1	ธัญชาติ ธัญชาติทั้งเมล็ด เมล็ดกะเทาะเปลือก รวมทั้งเมล็ดหักหรือป่น ที่ไม่ผ่านการแปรรูป	- ข้าวบาร์เลย์, ข้าวโพด, ดอกฮอป (สำหรับทำเบียร์), ข้าว, ข้าวโอ๊ต, ข้าวฟ่าง ถั่วเหลือง ข้าวสาลี - ข้าวเสริมวิตามิน ข้าวกล้องสำเร็จรูป	- (ฉบับที่ 150) พ.ศ. 2536 เรื่อง ข้าวเติมวิตามิน
06.2	แป้งและสตาร์ช ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการโม่เมล็ดธัญพืช รากและหัวพืช เมล็ดถั่ว และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์มหรือฝักถั่ว รวมถึง ถั่วเหลืองผง เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหาร		- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

¹ อาจอ้างอิงชนิดธัญชาติได้จากรายชื่อในบัญชีCodex Commodity:Cereal Grains

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
06.2.1	แป้ง แป้งที่แปรรูปจากการโม้เมล็ด ธัญชาติและหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง) ไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม <u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3	- แป้งข้าวสาลี - แป้งข้าวเจ้า - แป้งข้าวโพด - แป้งมันสำปะหลัง - แป้งถั่วเขียว - แป้งถั่วเหลืองอบ - แป้งที่ได้มาจากต้นสาคุ (Sago flour) - แป้งจากหัวบุก - แป้งขนมเหลว (flour pastes) สำหรับทำขนมปัง - แป้งสำหรับทำลูกกวาดหรือขนมหวาน - แป้งสำหรับทำผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยว/พาสต้า - แป้งเอนกประสงค์ที่มีการผสมผงฟูแล้ว (Self-rising flour) - แป้งผสมสำเร็จ (แป้งจากธัญชาติหลายๆชนิดที่นำมาผสมกันด้วยวิธีทางกายภาพ) - แป้งเสริมคุณค่าสารอาหาร เช่น วิตามิน แร่ธาตุ	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
06.2.2	สตาร์ช สตาร์ช (Starches) คือ กลูโคสพอลิเมอร์ (Glucose polymer) ที่ประกอบด้วยการเชื่อมโยงพันธะของน้ำตาลกลูโคส (Anhydro-alpha-D-glucose) ต่อกันหลายๆโมเลกุล ที่อยู่ในรูปเม็ดแป้งของพืชบางชนิด (เช่น ธัญชาติ เมล็ดข้าวโพด ข้าวสาลี ข้าว ถั่ว เป็นต้น) และหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง มันฝรั่ง เป็นต้น)	- สตาร์ชข้าวโพด - สตาร์ชข้าวสาลี - สตาร์ชมันสำปะหลัง	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า ผลิตภัณฑ์จากธัญชาติทั้งชนิดพร้อมบริโภคและกึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์สำหรับเป็นอาหารมื้อเช้าที่บริโภคขณะร้อน อาหารเช้าจากธัญชาติทำจากการผสมถั่วเหลืองหรือรำ และอาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals) รวมถึง cereal bar ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น อบหรือทำแห้งแบบต่างๆ กึ่งสำเร็จรูป ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติและปรุงแต่งรสชาติ เช่น เคลือบน้ำตาล ใส่ผลไม้ ผัก หรืออื่นๆ ที่ยังคงสภาพเป็นธัญชาติ/เมล็ด/บดหยาบอยู่	- อาหารเช้าจากธัญชาติลักษณะเม็ดกลมพอง - ข้าวโอ๊ตบดทั้งเมล็ดสำเร็จรูป - โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป - ฟารินา (ข้าวสาลีบดอย่างหยาบ) - ข้าวสาลีพองหรือข้าวพอง (Puffed wheat or rice) - อาหารเช้าจากธัญชาติผสม (เช่น ข้าว ข้าวสาลี และข้าวโพด) - อาหารเช้าจากธัญชาติทำจากการผสมถั่วเหลืองหรือรำ - อาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals)	- (ฉบับที่ 210) พ.ศ. 2543 เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป - (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
06.4	พาสตา กว๊วยเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งสาลี ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งถั่ว ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	- แผ่นเกี๊ยว แผ่นเกี๊ยวซ่า - เส้นจันท์เส้นใหญ่ เส้นเล็ก เส้นหมี่ ขนมหุ้น - เส้นราเม็ง เส้นอุด้ง เส้นโซบะ - เส้นสลิ้ม - พาสตา บะหมี่ - วุ้นเส้น เส้นเซี่ยงไฮ้	
06.4.1	พาสตา กว๊วยเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด ผลิตภัณฑ์พาสตา กว๊วยเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลลาไทน์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง		

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
06.4.1.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลลาติไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำให้แห้ง โดยผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค	- บะหมี่ - แผ่นเกี๊ยว - พาสตา - เส้นก๋วยจั๊บญวน (เส้นข้าวเปียง) - เส้นโซบะ - เส้นราเม็ง - เส้นอุด้ง	
06.4.1.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลลาติไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำให้แห้ง ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคอาจรับประทานได้ทันทีหรือต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค	- ขนมหุ้น - แผ่นปอเปี๊ยะ - เส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดต่างๆ เช่น เส้นใหญ่, เส้นหมี่, วุ้นเส้น, เส้นเซี่ยงไฮ้ เส้นเกี๊ยมอี๋ เส้นสลิม - บะหมี่ลวกแช่เยือกแข็ง - เส้นเล็กลวกแช่เยือกแข็ง	
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดแห้ง ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดสด ตามหมวด 06.4.1 ที่ผ่านการทำให้แห้ง ทำให้ปริมาณความชื้นสุดท้ายของก๋วยเตี๋ยวน้อยกว่า 14 %		

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
06.4.2.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.1 ที่ผ่านการทำแห้ง	- พาสตาอบแห้ง - มะกะโรนีอบแห้ง - บะหมี่อบแห้ง - แผ่นก๊วยซาอบแห้ง - เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน (เส้นข้าวเปิยก) อบแห้ง - เส้นโซบะอบแห้ง - เส้นราเม็งอบแห้ง - เส้นอุด้งอบแห้ง	
06.4.2.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.2 ที่ผ่านการทำแห้ง	- ขนมจีนอบแห้ง - เส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดต่างๆ อบแห้ง เช่น เส้นใหญ่อบแห้ง, เส้นหมี่อบแห้ง, เส้นเล็ก, เส้นก๊วยม้ออบแห้งเส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน - วุ้นเส้นอบแห้ง, เส้นเซี่ยงไฮ้อบแห้ง - แผ่นแป้งอบแห้งสำหรับหั่นหมั่น	
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่งการปรุงให้สุก การพรีเจลลาไทน์ (Pre-gelatinized) แช่เยือกแข็ง หรือ ทำให้อ่อน ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรืออาจเป็นวัตถุดิบสำหรับใช้ประกอบอาหาร โดยผ่านวิธีการปรุงก่อนรับประทานอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาน้ำร้อน เช่น การเติมน้ำร้อน การต้ม	- บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (Instant noodles) จากหมวด 06.4.1 และ 06.4.2 - เส้นใหญ่กึ่งสำเร็จรูป - พาสต้ากึ่งสำเร็จรูป - สปาเก็ตตี้กึ่งสำเร็จรูป	- (ฉบับที่ 210) พ.ศ. 2543 เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก ขนมหวานที่ทำจากวัตถุดิบหลักคือ ธัญชาติ แป้ง รวมถึงไส้ขนมที่ทำจากธัญชาติ หรือสตาร์ช และขนมหวานทำจากโดแป้งสาลีหมักด้วยยีสต์หนึ่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทำขนมหวาน	- พุดดิ้งข้าว - ข้าวต้มมัด ข้าวหลาม ข้าวหมาก - ขนมแข่ง ขนมเทียน - ขนมดังโงะ - ขนมกระยาสารท - เม็ดแป้งปั้นบัวลอย - เม็ดสาคุ (ทำจากแป้งมันสำปะหลัง) - เม็ดไข่มุก (จากแป้ง) - ชีราทามะ (แป้งโมจิญี่ปุ่น) - ขนมไทยที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก เช่น ขนมชั้น ขนมตาล - ขนมเปียกปูน ขนมขี้หนู ขนม น้ำดอกไม้มากาลละแมร์ ขนมลิ้มกลิ่น - ขนมถ้วยฟู ขนม น้ำดอกไม้มากาลละแมร์ ขนมจุก้วย ฯลฯ - ขนมโก๋ ขนมโก๋อ่อน ขนมคอบเปิด - โรตีสี - ปุยฝ้าย สาลี่	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งบดที่ได้จากธัญชาติ เมื่อนำไปผสมกับส่วนผสมอื่นๆ (เช่น ไข่ น้ำ และนม) ใช้ชุบเนื้อสัตว์เพื่อทอด <u>ไม่รวมถึง</u> โด (Doughs) สำหรับทำขนมปัง และเกล็ดขนมปังสำหรับชุบทอด ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3	- แป้งชุบทอด - แป้งชุบทอดสำหรับทำเทมปุระ	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป และผลิตภัณฑ์ข้าวเต็มสารอาหาร รวมทั้งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีการวางจำหน่ายในสถานะแช่เย็น หรือแช่เยือกแข็ง, ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป แบบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ซึ่งได้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไปนึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก <u>ไม่รวมถึง</u>ขนมขบเคี้ยวทำจากข้าว ตามหมวด 15.1 ข้าวที่ไม่ผ่านการแปรรูป ตามหมวด 06.1 และขนมหวานที่มีข้าวเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 06.5	- ผลิตภัณฑ์ข้าวเต็มสารอาหาร เช่น ข้าวเสริมวิตามิน - ผลิตภัณฑ์ข้าวสำเร็จรูปบรรจุในกระป๋องหรือบรรจุภัณฑ์อเนกประสงค์ความร้อนสูง (Retort pouches) - ขนมแบบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ซึ่งได้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไป นึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก เช่น ขนมโมจิจากญี่ปุ่น, ขนมทุ๊ก (teuck) จากเกาหลี - ข้าวจี (ข้าวเหนียวชุบไข่) - ข้าวสวยสำเร็จรูป / ข้าวสวยหุงสุกแช่เยือกแข็ง - ข้าวคั่ว	- ฉบับที่ 150 (พ.ศ. 2536) เรื่อง ข้าวเสริมวิตามิน - (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองที่ผ่านการทำแห้ง การปรุงให้สุก การทอด หรือการหมัก เป็นต้น <u>ไม่รวมถึง</u>เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลืองตามหมวด 12.9		
06.8.1	เครื่องดื่มนํ้าถั่วเหลือง เครื่องดื่มนํ้าถั่วเหลืองที่ได้จากการนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด ต้ม และ กรอง หรือเตรียมจากแป้งถั่วเหลือง, ถั่วเหลืองเข้มข้น หรือถั่วเหลืองสกัด (Soy protein isolate) นํ้าถั่วเหลืองอาจใช้บริโภคทันที หรือใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับทำผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ อาจเติมเนื้อผลไม้ ธัญชาติ หรือสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ทั้งนี้ ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์นํ้าถั่วเหลืองชนิดผงซึ่งจะต้องคั้นรูปก่อนบริโภคเป็นเครื่องดื่มหรือนำไปผสมกับสารที่ทำให้	- นํ้าถั่วเหลือง - เครื่องดื่มถั่วเหลืองรสชาติต่างๆ เช่น รสหวาน - เครื่องดื่มถั่วเหลืองผสมธัญชาติ เช่น ลูกเดือย งาดำ - เครื่องดื่มถั่วเหลืองชนิดผง - เครื่องดื่มถั่วเหลืองที่เตรียมจากถั่วเหลืองสกัด (Isolated soybean) - นมหมักจากนํ้าถั่วเหลือง - นํ้าถั่วเหลืองจากอนุพันธ์ถั่วเหลือง (เช่น Soy protein isolate, soybean powder, soybean flour, soybean concentrate, defatted soya ตาม Codex St. 322R-2015)	- (ฉบับที่ 198) พ.ศ. 2543 เรื่อง นํ้าถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ตกตะกอนสำหรับใช้ทำเต้าหู้เองที่บ้านให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักน้ำนมถั่วเหลือง	- โยเกิร์ตจากนมถั่วเหลือง	
06.8.2	ฟองเต้าหู้ ฟองเต้าหู้ได้จากผ้าหรือเยื่อที่ผิวหน้าของน้ำนมถั่วเหลืองในระหว่างการอุ่นหรือต้มแล้วทำแห้ง อาจนำไปทอดกรอบหรือคืนรูปโดยแช่น้ำ สำหรับใส่ในซุสหรืออาหารอื่น	- ฟองเต้าหู้ - ฟองเต้าหู้ทอด	
06.8.3	เต้าหู้ เต้าหู้ได้จากน้ำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด และ กรอง นำส่วนที่เป็นของเหลวมาทำให้เป็นก้อนโดยใช้สารที่ทำให้เกิดการตกตะกอน แล้วนำมาใส่ในแม่พิมพ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ได้อาจมีเนื้อสัมผัสหลายลักษณะ เช่น ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง	- เต้าหู้ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
06.8.4	เต้าหู้กึ่งแข็ง เต้าหู้กึ่งแข็ง (Semi-dehydrated soybean curd) ผลิตจากเต้าหู้อ่อนที่บีบน้ำออกบางส่วนระหว่างการทำให้เป็นก้อนในแม่พิมพ์ โดยเต้าหู้กึ่งแข็งจะมีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น		- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
06.8.4.1	เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี้ยวกับซอส เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาต้มหรือเคี้ยวกับซอส เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ๊วดำ ทำให้เต้าหู้ดูดซับสีและรสชาติของซอส หรือซีอิ๊ว และมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มขึ้น	- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาต้มหรือเคี้ยวกับซอส เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ๊วดำ	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
06.8.4.2	เต้าหู้กึ่งแข็งทอด เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาทอด ซึ่งอาจรับประทานได้ทันที หรือนำมาประกอบอาหารอื่นๆ เช่น ต้มพะโล้	- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาทอดเช่น เต้าหู้ไขทอด, เต้าหู้ไขผัดกระเพรา	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
06.8.4.3	เต้าหู้กึ่งแข็งอื่นๆ เต้าหู้ชนิดกึ่งแข็งอื่นๆ รวมถึงเต้าหู้ย่าง และเต้าหู้ทอดที่อาจจะผสมกับส่วนประกอบหรือเครื่องปรุงชนิดอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี้ยวกับซอสตามหมวด 06.8.4.1 และผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งทอดหมวด 06.8.4.2	- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาผ่านกระบวนการอื่นๆ นอกจากต้ม/เคี้ยวกับซอสข้นหรือทอด เช่น ย่าง หรือ บด	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
06.8.5	เต้าหู้แห้ง เต้าหู้แห้ง (Dehydrated soybean curd) คือ เต้าหู้ที่ถูกเอาความชื้นออกทั้งหมดโดยผ่านกระบวนการแช่แข็ง บ่ม และการทำแห้ง สามารถบริโภคโดยตรง หรือทำให้คืนรูปโดยการแช่น้ำ หรือซอส หรือนำไปทอด หรือตุ๋นในซอส		- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
06.8.6	ถั่วเหลืองหมัก ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองที่ผ่านการนึ่งและหมักด้วยหัวเชื้อตั้งต้นจากเชื้อราหรือแบคทีเรีย ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่ม มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะ	- เต้าซี่ หรือเต้าเจี้ยว (จิ้น) - นัตโตะ (natto) (ญี่ปุ่น) - เทมเป้ (อินโดนีเซีย)	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
06.8.7	เต้าหู้หมัก ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการหมักเต้าหู้ทั้งก้อน โดยผลิตภัณฑ์ได้มีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม มีกลิ่นเฉพาะ อาจมีสีแดง สีเหลืองอ่อน หรือสีเทาแกมเขียว	- เต้าหู้ยี้	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
06.8.8	ผลิตภัณฑ์อื่นที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก ผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากถั่วเหลืองที่มีโปรตีนถั่วเหลืองเป็นองค์ประกอบหลัก	- โปรตีนเกษตรจากโปรตีนจากถั่วเหลือง - โปรตีนถั่วเหลืองเข้มข้น - โปรตีนจากถั่วเหลืองสกัด (Isolated soybean protein) - ผลิตภัณฑ์ plant-based ที่มีถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)		
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป ขนมปังและขนมอบทุกชนิดที่ไม่มีการแต่งเติมรสชาติ (Plain) รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว		
07.1.1	ขนมปังและโรล ขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์และขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู		
07.1.1.1	ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์ ผลิตภัณฑ์ขนมปังและขนมอบชนิดไม่หวาน ขึ้นฟูด้วยยีสต์	- ขนมปังขาว - ขนมปังจากข้าวไรย์ - ขนมปังจากข้าวสาลีทั้งเมล็ด (ขนมปังโฮลวีต) - ขนมปังฝรั่งเศส - ขนมปังจากมอลต์ - ขนมปังโรลแอมเบอร์เกอร์ - ขนมปังโรลจากข้าวสาลีทั้งเมล็ด (ขนมปังโรลโฮลวีต) - ขนมปังจากแป้งข้าวไรย์ผสมแป้งโฮลวีต (Pumpernickel bread) - ขนมปังสำหรับทำฮอตดอก - ขนมปังห้วกะโหลก - ขนมปังฟอกซ์ชา - ขนมปังเซียบัตต้า - ขนมปังปาเน็ตโตน - แป้งนาน (Naan) ขึ้นฟูด้วยยีสต์	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
07.1.1.2	ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู ขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู เช่น โซเดียมไบคาร์บอเนต เบกกิ้งโซดา	- แป้งนาน (Naan) ขึ้นฟูด้วยผงฟู - แป้งตอตีญา (Tortilla)	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน แครกเกอร์ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีลักษณะบาง กรอบ ทำจากโด (Dough) ชนิดที่ไม่หวาน <u>ไม่รวมถึง</u> แครกเกอร์ที่มีรสหวาน หรือที่มีการเติมกลีนิรส (เช่น การเติมกลีนิรสชีส) ตามหมวด 07.2.1	- แครกเกอร์กรอบจากข้าวไรย์ - ขนมปังกรอบแบบแท่ง เช่น ขนมปังบุหรี - แมตโซ - แครกเกอร์ที่ใช้ผงฟู	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ ผลิตภัณฑ์ขนมอบทุกชนิดที่ไม่หวาน และบิสกิตที่ขึ้นฟูโดยใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา <u>ไม่รวมถึง</u> บิสกิตแบบอังกฤษ เช่น คูกี้หรือแครกเกอร์รสหวาน ตามหมวด 07.2.1	- ขนมปังจากข้าวโพด (cornbread) - เบเกิล (Bagel) - ขนมปังพิตา (Pita) - อิงลิช มัฟฟิน (English muffins))	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมปังที่ใช้เป็นไส้และส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไส้และโดเตรียมสำเร็จ <u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.1.6	- ครูดอง (Croutons) - เกล็ดขนมปังสำหรับชุบแป้งทอด (Bread crumbs), - โด (dough) เตรียมสำเร็จสำหรับทำบิสกิต	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา ผลิตภัณฑ์ตามแบบเอเชียตะวันออก ได้จากการนำผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวเจ้าที่ทำให้ขึ้นฟูหรือไม่ขึ้นฟูก็ได้ ไปผ่านกระบวนการนี้ ผลิตภัณฑ์อาจมีไส้หรือไม่ก็ได้	- หมั่นโถว - ซาลาเปาไส้ต่างๆ - ฮูเจน มั่นจู มาโหลโก้ว	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) เป็นผงแห้ง ซึ่งต้องนำมาผสมของเหลว (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อนวดเป็นโด (Dough) สำหรับทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1 - 07.1.5 <u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ตามหมวด 07.2.3	- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังฝรั่งเศส - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังจากพิมพ์โลหะ, - ปาเน็ตโทน - เชียตต้า	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ เช่น รสหวาน รสเค็ม ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 และส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ตามหมวด 07.2.3		- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรือปรุงแต่งรสชาติ	- เค้กต่างๆ เช่น เค้กเนยสด ชีสเค้ก เค้กกล้วยหอม ชิฟฟอนเค้ก เค้กปอนด์ เค้กสปันจ์ - บาร์ทำจากธัญชาติใส่ผลไม้ - ขนมไหว้พระจันทร์ - พายใส่ผลไม้ (เช่น พายใส่แอปเปิล) พายกรอบ - คุกกี้ต่างๆ เช่น คุกกี้น้ำตาล และบิสกิตแบบอังกฤษ (คุกกี้หรือแครกเกอร์รสหวาน) - ทาร์ตต่างๆ เช่น ทาร์ตบลูเบอร์รี่ (blueberry tart) - นามากาชิ - พัพ ครวซอง - แยมโรล, คีช (Quiche)	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		- ขนมเปียะ ขนมเปียะลูกเต๋า - โมจิแป้งเค้ก - ขนมผิง ขนมหน้านวล คุกกี้ลิ่งคอปร์ - กระทิ์ฟัพ พัพสตัก บั๊นลิบ/บั๊นคลิป - ขนมไข่สูตรโบราณ	
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรืออาหารเข้า และขนมหวานจากแป้ง (flour confectionary) เป็นต้น	- แพนเค้ก - วาฟเฟิล (waffle) ขนมรังผึ้ง - ขนมปังสอดไส้ (หวาน/เค็ม) เช่น เอแคลร์ขนมปังไส้สังขยา ขนมปังไส้กรอกซุ้ครีม เป็นต้น - เดนิชเพสตรี (Danish pastry) - เวเฟอร์หรือโคนสำหรับไอศกรีม - มัฟฟิน (muffins) - ไตรเฟอ์ (trifles) - โดนัท เช่น โดนัทคลุกน้ำตาล โดนัทไส้แยมสตรอเบอร์รี่ - เครปและเครปกรอบ เพรสเซล - ขนมปังกรอบทานเนยโรยน้ำตาล - ขนมปังเนยสด (แบบทานเนยโรยน้ำตาล) - ขนมปังกรอบสอดไส้ (เช่น Koala march) - บิสกิตแท่ง (เช่น pocky) - ขนมปังขำไก่ (Breadsticks)	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) เป็นผงแห้ง ซึ่งต้องนำมาผสมอื่น (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อนวดเป็นโด (Dough) สำหรับทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1 - 07.2.2 ไม่รวมถึงโด (Dough) ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.1.6	- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำเค้ก - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานจากแป้ง - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำแพนเค้ก	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
08.0	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์		
08.1	เนื้อสัตว์สด เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ยังสด จะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร แต่ใช้ได้ในกรณีจำเป็น เช่น ให้มีการใช้สีเพื่อประทับตราหรือทำเครื่องหมาย อาจเคลือบผิวหรือคลุกเนื้อสัตว์สดด้วยผลไม้แปรรูปเพื่อใช้ประกอบอาหาร ตามหมวด 04.1.2.8 หรือเครื่องเทศ ตามหมวด 12.2 ตัวอย่างเช่น ไก่ทาขมิ้น	- เนื้อกวาง, นกกระจอกเทศ, นกฟิราบ, นกกระทา, แพะ, แกะ, กระต่าย, หมูป่า ฯลฯ - เนื้อจระเข้ กบ ตะพาบน้ำ ชนิดสด	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งตัว ซากหรือตัดแต่ง ที่ยังดิบ โดยไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ	- เนื้อสัตว์ ทั้งตัวหรือตัดแต่งที่ยังสด เช่น วัว หมู แกะ แพะ หัวหมู - เนื้อสัตว์ปีก ทั้งตัวหรือตัดแต่งที่ยังสด เช่น ไก่ เป็ด นก - เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งตัวหรือตัดแต่งที่ยังสด เช่น กระต่าย - อวัยวะรวมถึงเครื่องในสัตว์ เช่น หัวใจ ไต ผ่าซี่วัว นมหมู, หางหมู, คากิ, ขาไก่, ขาเป็ด, เอ็นข้อไก่, ปากเป็ด, ลิ้นวัว, ลิ้นหมู - เลือดสดจากสัตว์ทุกชนิด	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
08.1.2	เนื้อสัตว์สดบด เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการค้าที่ยังดิบและผ่านการบด หรือถอดกระดูก ซึ่งอาจมีหรือไม่มี การเคลือบผิวหรือชุบแป้ง	- เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)) - ไส้กรอกที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการหมักที่ยังดิบ - เนื้อหมูสดบดเนื้อไก่บด - ชิ้นส่วนของหมูที่ผ่านการถอดกระดูกซึ่งอาจมีการเคลือบผิวหรือชุบแป้ง - ชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ปีกที่ผ่านการถอดกระดูก, บดและขึ้นรูปซึ่งอาจมีหรือไม่มี การเคลือบผิวหรือชุบแป้ง	
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการค้าทั้งตัวหรือตัดแต่งแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ ทั้งที่ไม่ใช่ความร้อนตามหมวด 08.2.1 และใช้ความร้อนตามหมวด 08.2.2		- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
08.2.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการค้าทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) เพื่อช่วยถนอมหรือยืดอายุการเก็บรักษา โดยยังไม่ผ่านความร้อน		- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
08.2.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกินทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ อาจหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือหมักแบบเปียกโดยการแช่ชิ้นเนื้อในน้ำเกลือ หรือฉีดยาน้ำเกลือ เข้าไปในชิ้นเนื้อ อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควัน และการดอง	- เบคอน - เนื้อสัตว์หมักซอสต่างๆ เช่น หมักน้ำมันหอย, หมักซอสพริกไทยดำ, หมักน้ำมันงา, หมักซอสเกาหลี, หมักซอสปรุงรส - อาหารพื้นเมืองทางเอเชียตะวันออก เช่น เนื้อหมักเต้าเจี้ยว เนื้อหมักซอสถั่วเหลือง - ไก่กึ่งทั้งตัวฉีดยาน้ำเกลือ - เนื้อสัตว์หมักน้ำมันหอย - เนื้อสัตว์หมักน้ำมันงา - เนื้อสัตว์หมักซอสพริกไทยดำ - เนื้อสัตว์หมักซอสเกาหลี - เนื้อสัตว์หมักนมสด - เครื่องในและอวัยวะที่หมักปรุงรส (Marinated)	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านการทำให้แห้ง ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกินทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดย อาจผ่านการหมักเกลือ (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.2.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมักเกลือหรือทำเค็มก็ได้ การทำให้แห้ง เช่น การตากแห้ง การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น	- หมูเค็มตากแห้ง เนื้อแห้ง - ไอบีเรียนแฮม (ขาหมูเค็มตากแห้ง) - เนื้อสันยัดไส้ตากแห้ง - แฮมแบบโปรสคิวโต (Prosciutto-type ham) - หมูแดดเดียว, เนื้อแดดเดียว โดยผ่านการให้ความร้อน แต่ยังไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นสุกบริโภคได้	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
08.2.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกักเก็บทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ทำให้กรดแลคติกและเกลือ	- แหนมซีโครงหมู - แหนมเอ็นไก่	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งตัวหรือตัดแต่งทำให้สุกโดยใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกักเก็บทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและทำให้สุกโดยใช้ความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง	- แฮม (สุก) - เนื้อไก่กระป๋อง - เนื้อต้มซีอิ้ว (ทซึคุดัง) - แคปหมู แคปวัว - หมู/เนื้อเค็ม หมู/เนื้อแดดเดียว หมู/เนื้อสวรรค์ (เนื้อเป็นชิ้น) - หมูหยอง - เครื่องในสัตว์สุก - เลือดสัตว์ต้มสุก - แมลงบริโภคได้ (Edible insect) ทอด	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแช่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกักเก็บทั้งชิ้น หรือตัดแต่งทั้งดิบและสุกที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง	- ไก่ทั้งตัวหรือชิ้นส่วนไก่แช่เยือกแข็ง - เนื้อสเต็กแช่เยือกแข็ง - แมลงบริโภคได้ สดแช่เยือกแข็ง - เนื้อสัตว์ปรุงรสแช่เยือกแข็ง - เนื้อไก่/หมูชุบ แป้ง/บัตเตอร์ ทอด/ให้ความร้อน แช่เยือกแข็ง - เนื้อไก่/หมูชุบ เกล็ดขนมปัง แช่เยือกแข็ง	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกักเก็บที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) ทั้งที่ไม่ผ่านความร้อน ตามหมวด 08.3.1 และผ่านความร้อน ตามหมวด 08.3.2		- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
08.3.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ไม่ผ่านความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกักเก็บที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ โดยไม่ผ่านความร้อน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (drying) การดอง (Pickling)		- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกักเก็บที่ได้จากการบดและถอดกระดูกและผ่านการหมัก (Curing) หรือการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ (Salting) มีทั้งการหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือการหมักแบบเปียกโดยการแช่เนื้อสัตว์ในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือเข้าไปในชิ้นเนื้อ การหมักอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควันและการดอง	- ไส้กรอกสดชนิดต่างๆ เช่น ซาลามิ (Salami), โทซิโน (Tocino), เป็ปโปโลนี (Pepperoni) และไส้กรอกรมควัน - ไส้เบอร์เกอร์จากเนื้อสัตว์บด (ที่ปรุงรสหรือไม่ปรุงรส) - เนื้อสัตว์บดหมักซอสต่างๆ	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้ และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกละเพื่อการกึ่งาที่ได้จากการบดและถอดกระดูกอาจผ่านการหมัก (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.3.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมัก การทำให้แห้ง เช่น การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น	- กุนเชียงหมู กุนเชียงไก่ - เนื้อแผ่น (Beef jerky) - ไส้กรอกโซบราซาดา	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกละเพื่อการกึ่งา บด และถอดกระดูก ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติกและเกลือ	- แหนมหมู แหนมเนื้อ - ไส้กรอกอีสาน - หม่าหมู หม่าวัว	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
08.3.2	เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกละเพื่อการกึ่งา บดและทำให้สุกโดยผ่านความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง	- หมูยอไก่อ - ลูกชิ้นเนื้อวัว ลูกชิ้นเนื้อหมูลูกชิ้นเนื้อไก่ - ไส้กรอกชนิดต่างๆ ที่ทำจากเนื้อสัตว์บด เช่น ไส้กรอกไก่ เวียนนา ไส้กรอกหมูรมควัน กุนเชียงฝรั่ง (Salami-type products) ไส้ฉั่ว - ตับห่านบด - เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)) - คอนปี้ฟกระป๋อง - เนื้อบดต้มซีอิ๊ว (ทซึคุดัง) - ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุกที่ผ่านการปรุงแต่งและทำให้แห้ง เช่น หมู/เนื้อเค็ม หมู/เนื้อสวรรค์ (เนื้อบด)	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดแช่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บดและถอดกระดูก ทั้งที่ทำให้สุกทั้งหมดหรือสุกบางส่วน ที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง	- เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)) ที่ปรุงรส (เนื้อสัตว์บดที่มีการเติมส่วนประกอบอื่นๆ เช่น เกลือ, พริกไทย, ซอสปรุงรส, ผัก ฯลฯ) แล้วแช่แข็ง - เนื้อไก่บดชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็ง	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอกชนิดทานได้ เช่น ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร หรือไส้จากธรรมชาติ	- ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร - ไส้จากธรรมชาติ เช่น ไส้หมู หรือไส้แกะ	
09.0	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ		
09.1	สัตว์น้ำสด สัตว์น้ำสด หมายถึง ปลาหรือสัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ผ่านการเตรียมหรือการแปรรูปใดๆ ยกเว้นการแช่เย็น เก็บในน้ำแข็ง หรือการแช่แข็ง หลังการจับจากทะเล ทะเลสาบ แม่น้ำหรือแหล่งน้ำอื่นๆ เพื่อรักษาความสดและป้องกันการเน่าเสีย		
09.1.1	ปลาสด เนื้อปลาและไข่ปลาทุกชนิดที่ยังสด	- ปลาทุกชนิดที่ยังสด เช่น วาฬ ปลาคอด ปลาแซลมอน ปลาเทราต์ - ไข่ปลาทุกชนิดที่ยังสด ตัวอย่างเช่น คาร์เวียร์ เป็นต้น	
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง หอยชนิดต่างๆ สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนังที่ยังสด	- สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังที่ยังสด เช่น แมงกะปุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น - สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็งที่ยังสด เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น - สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนังที่ยังสด เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ผ่านกระบวนการแปรรูป โดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การรมควัน (Smoked), การ ทำแห้ง (Dried), การหมักดอง(Fermented), การหมัก เกลือ (Salted) และการแช่แข็งซึ่งอาจต้องนำไปปรุงสุก ก่อนบริโภค รวมถึงผลิตภัณฑ์ปรุงสุกพร้อมบริโภค		- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลาก อาหารแปรรูปบางชนิด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ยังสด รวมถึงที่ผ่าน การปรุงสุกบางส่วนหรือทั้งหมด แล้วนำมาผ่านการแช่ เยือกแข็ง หรือการแช่เยือกแข็งอย่างรวดเร็ว (Quick- freezing)	- ชิ้นปลาแช่เยือกแข็ง - ปูแช่เยือกแข็ง - กุ้งแช่เยือกแข็ง - ไช้ปลาแช่เยือกแข็ง - ซูริมิแช่เยือกแข็ง - เนื้อวาฬแช่เยือกแข็ง - ไช้ปลาปรุงรสแช่เยือกแข็ง - ปลาหมึกปรุงรสต้มสุกแช่เยือกแข็ง	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลาก อาหารแปรรูปบางชนิด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชุบแป้งแช่เยือกแข็ง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่นำมาชุบแป้ง ไช้ หรือขนมปัง ป่น โดยยังไม่ผ่านการปรุงสุกหรือผ่านการปรุงสุกบางส่วน แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง	- กุ้งชุบแป้งแช่เยือกแข็ง - เนื้อปลาชุบแป้งแช่เยือกแข็ง - ไส้เบอร์เกอร์กุ้งแช่เยือกแข็ง	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลาก อาหารแปรรูปบางชนิด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบดแช่เยือกแข็ง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำยังไม่ผ่านการปรุงสุกและ บดละเอียดจนมีลักษณะเป็นครีม (cream-type sauce) แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง	- เนื้อกุ้งดิบบด แช่เยือกแข็ง - เนื้อปลาดิบบด แช่เยือกแข็ง	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำปรุงสุกหรือทอด สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ปรุงสุกหรือทอดพร้อมบริโภค		- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาอาจเป็นทั้งตัว ชิ้นส่วน หรือบด ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ปลาและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทอด ตามหมวด 09.2.4.3 และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดแบบเอเชียตะวันออก ตามหมวด 09.3.4	- ไส้กรอกปลา - ลูกชิ้นปลา/ปลาเส้น (ฮ็อกวาย)/ลูกชิ้นรักบี้ - ปลานึ่งหรือต้มซีอิ๊ว (ทซึคุดัง) - ไข่ปลาสุก - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาบดหรือผลิตภัณฑ์ซูริมีต่างๆ ปรุงสุก เช่น ปูอัด คามะโบะโกะ (kamaboko) หรือ คานิคะมะ (kanikama) หรือ จิกุวะ (chikuwa)	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลาปรุงสุก สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ได้แก่ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ข้างต้นที่ผ่านการทำให้สุกด้วยวิธีการทอด ตามหมวด 09.2.4.3	- ลูกชิ้นกุ้ง - ปลาหมึกนึ่ง	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้งย่าง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพร้อมบริโภคทันที เตรียมจากสัตว์น้ำทั้งตัวหรือตัดเป็นชิ้นส่วนอาจชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่นหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปทอด อบ ปิ้ง หรือย่าง อาจเติมซอสหรือน้ำมัน แล้วนำไปบรรจุในกระป๋อง	- ชูริมิทอด - ปูนิ้มทอด - เหมปูระทอด - หอยลายทอดบรรจุกระป๋อง - ปลาแมคเคอเรลทอดราดพริกบรรจุกระป๋อง - กุ้งแช่อ๊อม (กุ้งทอดสุกแล้วเชื่อมด้วยน้ำตาล)	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง - สัตว์น้ำรมควัน (Smoking) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งไปทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้ง อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปรมควัน โดยอาจใช้เชื้อเพลิง - สัตว์น้ำแห้ง (Drying) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปตากแห้งโดยใช้แสงอาทิตย์หรือทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้งโดยใช้ตู้อบ ผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ - สัตว์น้ำทำเค็ม (Salting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปทาเกลือหรือแช่น้ำเกลือ ซึ่งกระบวนการผลิตแตกต่างไปจากการดอง (Pickled) และการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinated) ตามหมวด 09.3	- สัตว์น้ำรมควัน (Smoking) เช่น ปลาแมคเคอเรลรมควัน ปลาแซลมอนรมควัน เป็นต้น - สัตว์น้ำแห้ง (Drying) เช่น กุ้งแห้ง ปลาหมึกแห้ง ปลาเค็มต่างๆ (เช่น ปลาอินทรีเค็ม ปลาเกะเค็ม ปลาคอดเค็ม ปลาโบนิโตะเค็ม ปลาริวกิว (ปลาทู) ปลาแดดเดียว) เป็นต้น - สัตว์น้ำทำเค็ม (Salting) ตัวอย่างเช่น กุ้งหมักเกลือ ปลาแอนโชวีหมักเกลือ ปลาเค็มแช่น้ำเกลือ เป็นต้น - สัตว์น้ำหมักเกลือ (Curing) ตัวอย่างเช่น ปลาหมักรมควัน กุนเชียงปลา เป็นต้น - สัตว์น้ำหมักดอง (Fermenting) ตัวอย่างเช่น แหนมปลา ปลาส้ม เป็นต้น	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	- สัตว์น้ำหมักเกลือ (Curing) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการทำเค็ม (Salting) แล้วนำไปรมควัน - สัตว์น้ำหมักดอง (Fermenting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการหมักด้วยจุลินทรีย์ที่ให้อกรดแลคติกและเกลือ		
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร การแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinating) การดอง (Pickling) หรือการปรุงสุกบางส่วน ซึ่งผลิตภัณฑ์จะมีอายุการเก็บรักษาสั้น		
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (marination) สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ อาจใส่เกลือและเครื่องเทศหรือสมุนไพรหรือไม่ก็ได้บรรจุในขวดแก้วหรือกระป๋องซึ่งมีอายุการเก็บรักษาสั้น ผลิตภัณฑ์บางชนิดอาจนำไปแช่ในวุ้น (Jelly) จากการนำสัตว์น้ำไปปรุงให้สุกหรือนึ่งเพื่อทำให้นุ่ม และเติมน้ำส้มสายชูหรือไวน์เกลือและวัตถุดิบเสียแล้วทำให้แข็งตัวในวุ้น (Jelly)	- หอยแมลงภู่ดอง	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง (Pickle or Brine) สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการดองในสารละลายที่มีส่วนผสมระหว่างเกลือและน้ำส้มสายชูหรือแอลกอฮอล์ หรือดองในน้ำเกลือเข้มข้น (brine)	- ปลาดองด้วยโคจิ (โคจิซูเกะ) - ปลาดองซีอิ๊วหรือซอสถั่วเหลือง - ปลาดองด้วยมิโซะ - เนื้อวาฟดอง - ปลาแฮริงดอง - ปลาหมึกกรอบ เช่น ปลาหมึกกรอบเย็นตาโฟ เป็นต้น	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ ผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาโดยทั่วไปจะผ่านการล้าง ทำเค็ม และบ่มจนมีลักษณะใสแล้วนำมาบรรจุในภาชนะแก้วหรือภาชนะที่เหมาะสม และไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด อาจเติมเกลือ เครื่องเทศ สีส้มอาหาร หรือใช้วัตถุดิบเสีย <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหาร เช่น การพาสเจอร์ไรซ์ ตามหมวด 09.4 หรือผ่านการแช่แข็ง ตามหมวด 09.2.1 หรือปรุงสุก ตามหมวด 09.2.4.1 หรือผ่านการรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง ตามหมวด 09.2.5 และไข่ปลาสด ตามหมวด 09.1.1	- คาร์เวียร์(ไข่ปลาสายพันธุ์สเตอร์เจียน (Sturgeon species)) - ไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด (เช่น ปลาคอด, ปลาแฮริง เป็นต้น) - ไข่ปลาแปรรูปต่างๆ เช่น ไข่ปลาแซลมอนเค็ม, ไข่ปลาแซลมอนเค็มแปรรูป, ไข่ปลาคอด, ไข่ปลาคอดเค็ม เป็นต้น	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 ผลิตภัณฑ์หมวดนี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 ซึ่งมักเป็นผลิตภัณฑ์ของทางเอเชียตะวันออก ตัวอย่างเช่น ปลาสดที่บดหรือกากที่เหลือจากการทำน้ำปลาผสมกับแป้งสาลีรำข้าวหรือถั่วเหลืองเป็นต้น ผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักด้วยก็ได้	- กะปิจากกุ้งหรือเคย - ปลาร้า - ปลาจ่อม/กุ้งจ่อม - ไตปลา (พุงปลา)	
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ยืดอายุการเก็บรักษาโดยอาจบรรจุในน้ำมันหรือซอส โดยบรรจุในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท และผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรซ์หรือแช่แข็ง <u>ไม่รวมถึง</u> สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอดตามหมวด 09.2.4	- ปลาสดแช่ในซอสมะเขือเทศบรรจุกระป๋อง - ปลาทูน่าในน้ำมันบรรจุกระป๋อง - ปูบรรจุกระป๋อง - ไข่ปลาบรรจุกระป๋อง - หอยเป่าหื้อบรรจุกระป๋อง - หมึกทะเลบรรจุกระป๋อง	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
10.0	ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่		
10.1	ไข่สดทั้งฟอง ไข่สดทั้งฟองที่โดยทั่วไปจะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร แต่อาจมีการใช้สีเพื่อการตกแต่ง, ย้อม หรือประทับตรา หรือเครื่องหมายหรือ สัญลักษณ์บนเปลือกไข่เท่านั้น	- ไข่ไก่สดทั้งฟอง - ไข่เป็ดสดทั้งฟอง - ไข่นกกระทาสดทั้งฟอง	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนไข่สดในสูตรอาหารหรือใช้เป็นอาหาร มีทั้งชนิดที่ผลิตจากไข่สด โดยมีไข่แดงและไข่ขาวรวมกัน ซึ่งทำจากไข่ทั้งฟอง หรือมีเฉพาะไข่ขาวหรือมีเฉพาะไข่แดง ซึ่งจะนำไปผ่านกระบวนการต่างๆ เพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ไข่เหลว, ไข่แช่เยือกแข็ง, ไข่ผงหรือแห้ง		
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่เหลว ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาวหรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ และใช้สารเคมีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การเติมเกลือ	- ผลิตภัณฑ์ไข่เหลว, ไข่แดงเหลว, ไข่แดงผง, ไข่ขาวเหลว, ไข่เหลวพาสเจอร์ไรซ์ (มีไข่แดงและไข่ขาวรวมกัน), ไข่แดงเหลวพาสเจอร์ไรซ์, ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรซ์	
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่แช่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์แล้ว และนำมาแช่เยือกแข็ง	- ไข่แช่เยือกแข็ง	
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ผงหรือแห้ง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแยกน้ำตาลออกจากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง แล้วนำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์และทำให้แห้ง	- ไข่ผงหรือแห้ง, ไข่แดงผง, ไข่ขาวผง	
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร ผลิตภัณฑ์ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหารแบบเอเชียตะวันออกเฉียง	- ไข่เค็ม - ไข่เยี่ยวม้า - ไข่ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- (ฉบับที่ 236) พ.ศ. 2544 เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า - (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลักในลักษณะที่พร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์ที่เตรียมมาจากส่วนผสมสำเร็จรูปชนิดผง	- คัสตาร์ด (Custard) - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำคัสตาร์ด - ใส้คัสตาร์ดสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ - ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง สังขยา - เมอแรงค์ (Meringue) - ใส้ทาร์ตไข่	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาวหรือไข่แดง ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน อาจทำให้สุกหรือสุกบางส่วนก็ได้ และอาจปรุงแต่งสี กลิ่น รส รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป สำหรับทำไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่มีการบริโภคในลักษณะขนมหวาน ตามหมวด 10.4	- ไข่ไก่ต้มสุกปอกเปลือกในน้ำเกลือ - ผลิตภัณฑ์ไข่ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อนและปรุงรสพร้อมบริโภค เช่น ไข่ต้ม ไข่ลวก ไข่ยางมะตูม ไข่เจียว, ไข่ตุ๋น, เต้าหู้ไข่, ลูกรอก, ไข่หวานสำหรับใช้ทำซูชิ, ไข่พะโล้, ไข่ต้มซีอิ๊ว เป็นต้น	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
11.0	สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง		
11.1	น้ำตาลทรายและน้ำตาลทรายขาว สารให้ความหวานที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ตามหมวด 11.1.1- 11.1.5		

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
11.1.1	น้ำตาลทรายขาว เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรตและฟรุกโตส น้ำตาลทรายขาว คือ น้ำตาลซูโครส (Sucrose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีค่าโพลาไรซ์เซชันไม่น้อยกว่า 99.7 สเกลของน้ำตาลสากล เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์โดยปราศจากผลึกของน้ำ เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์โดยมีผลึกของน้ำ 1 โมเลกุล ฟรุกโตส (Fructose) คือ น้ำตาลดี-ฟรุกโตส (D-fructose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์	- น้ำตาลทรายขาว - เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) - เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) - ฟรุกโตส (Fructose)	
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง - น้ำตาลผงหรือน้ำตาลไอซิ่ง (Icing sugar) คือ น้ำตาลทรายขาวที่ทำให้เป็นผง อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้ - เด็กซ์โตรสผงหรือเด็กซ์โตรสไอซิ่ง (Icing dextrose) คือ เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) หรือเด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) ทำให้เป็นผง หรือนำทั้งสองชนิดผสมกัน อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้	- น้ำตาลทรายผงหรือน้ำตาลทรายไอซิ่ง (Icing sugar) - เด็กซ์โตรสผงหรือเด็กซ์โตรสไอซิ่ง (Icing dextrose)	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
11.1.3	น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย - น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด (Soft white sugar) คือ น้ำตาลทรายสีขาวที่ยังมีความชื้นซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์ - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) คือ น้ำตาลทรายสีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาลเข้มที่ยังชื้นซึ่งยังไม่ถูกทำให้บริสุทธิ์ - กลูโคสไซรัป (Glucose syrup) คือ สารละลายเข้มข้นของแซคคาไรด์ (Saccharides) ที่มีคุณค่าทางโภชนาการซึ่งได้จากการย่อยสลายแป้ง (Starch) หรือน้ำตาลอินนูลิน (Inulin) ซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์ - กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) คือ กลูโคสไซรัปที่ถูกนำมาระเหย้าน้ำออกบางส่วน - น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar) คือ น้ำตาลซูโครสที่ผ่านการตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์บางส่วนจากน้ำอ้อยที่ทำให้บริสุทธิ์บางส่วน และไม่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์อีกครั้ง	- น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) - กลูโคสไซรัป (Glucose syrup) - กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) - น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar)	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
11.1.3.1	กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง ที่ใช้ในการผลิตอาหาร กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งทำให้เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหารเช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่น ตามหมวด 05.2	- กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) - น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด (Soft white sugar) - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar)	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
11.1.3.2	กลูโคสไซรัปชนิดอื่น ที่ใช้ในการผลิตอาหาร กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งไม่เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหารเช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่นตามหมวด 05.2	- กลูโคสไซรัป (Glucose syrup)	
11.1.4	แล็กโตส แล็กโตส (Lactose) คือ น้ำตาลที่เป็นองค์ประกอบตามธรรมชาติของนมโดยทั่วไปได้จากเวย์ ที่นำมาผ่านการตกผลึก อาจเป็นชนิดแอนไฮดรัส (ปราศจากน้ำ) หรือเป็นชนิดที่มีน้ำ 1 โมเลกุล หรือทั้งสองชนิดผสมกัน	- แล็กโตส (Lactose)	
11.1.5	น้ำตาลขาวชนิดผลึก น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar) คือ น้ำตาลที่ได้จากการตกผลึกซูโครส (Sucrose) และทำให้บริสุทธิ์โดยมีค่าโพลาไรซ์ขั้นต่ำไม่ต่ำกว่า 99.5 สเกลของน้ำตาลสากล	- น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar)	
11.2	น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลทรายแดงมีสีออกน้ำตาล หรือเหลือง ที่มีขนาดเม็ดน้ำตาลหยาบ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3	- น้ำตาลอ้อย - น้ำตาลมะพร้าว - น้ำตาลโตนด - น้ำตาลปี๊บ/น้ำตาลปึก - น้ำตาลกรวด - น้ำตาลอบ (มาจากการเคี่ยวน้ำตาลอ้อย)	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
11.3	น้ำเชื่อมและไซรัป ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการทำน้ำตาลให้บริสุทธิ์ ได้แก่ น้ำเชื่อมหรือไซรัปที่ยังไม่ได้ผ่านกระบวนการตกผลึกหรือทรีเคิล (Treacle) และกากน้ำตาลหรือโมลาส (Molasses) น้ำตาลอินเวิร์ท (Invert sugar) คือ ส่วนผสมของน้ำตาลกลูโคสและน้ำตาลฟรุกโตสซึ่งได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) รวมถึง ผลผลิตจากกระบวนการผลิตน้ำตาลทุกชนิด <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3	- กากน้ำตาลหรือโมลาส (Molasses) - น้ำตาลอินเวิร์ท (Invert sugar) ทั้ง fully inverted and partially inverted - ไซรัปจากข้าวโพด (Corn syrup) - ไซรัปจากข้าวโพดที่มีฟรุกโตสปริมาณสูง (High fructose corn syrup) - ไซรัปจากน้ำตาลอินนูลินที่มีฟรุกโตสปริมาณสูง (High fructose inulin syrup) - น้ำตาลจากข้าวโพด (Corn sugar) - ผลผลิตจากกระบวนการผลิตน้ำตาลทุกชนิด	
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น น้ำเชื่อมที่ใช้ปรุงแต่งรสหวาน หรือที่ใช้ราดหน้าขนมและไอศกรีม รวมถึงน้ำตาลที่ใช้โรย หรือแต่งหน้าขนม ซึ่งมีส่วนประกอบของน้ำตาลหรือไซรัปเท่านั้น โดยอาจปรุงแต่งกลิ่นรส หรือไม่ก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์น้ำตาลที่ใช้โรยหรือแต่งหน้าขนม ซึ่งมีส่วนประกอบอื่นนอกเหนือจากน้ำตาลหรือไซรัป ตามหมวด 05.4 ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	- น้ำเชื่อมที่ใช้ปรุงแต่งรสหวาน เช่น น้ำเชื่อมเมเปิ้ล (Maple syrup), น้ำตาลไซโลส (Xylose) - น้ำเชื่อมที่ใช้ราดหน้าขนมและไอศกรีม เช่น น้ำเชื่อมคาราเมล น้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรส น้ำเชื่อมรสส้มและมะนาว น้ำเชื่อมกลิ่นมินต์ เป็นต้น - น้ำตาลที่ใช้โรยหรือแต่งหน้าขนม เช่น ผลึกน้ำตาลแต่งสีต่างๆสำหรับแต่งหน้าคุกกี้ เค้ก โดนัท	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
11.5	น้ำผึ้ง น้ำผึ้ง หมายถึง สารธรรมชาติที่เป็นของเหลวชนิดหวานที่ผึ้งผลิตขึ้น จากการเก็บสะสมน้ำหวานจากดอกไม้หรือพืชร่วมกับสารเฉพาะในตัวผึ้ง ซึ่งถูกเก็บหรือบ่มจนเป็นน้ำผึ้งในรังผึ้ง	- น้ำผึ้งจากดอกไม้ป่าหรือดอกไม้ต่างๆ เช่น ดอกลิ้นจี่ ดอกลำไย ดอกทานตะวัน	- (ฉบับที่ 211) พ.ศ. 2543 เรื่อง น้ำผึ้ง
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงแก่ผู้บริโภค (table-top sweeteners) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากวัตถุดิบให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) โดยอาจผสมกับวัตถุเจือปนอาหารอื่นหรือสารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอื่น เช่น คาร์โบไฮเดรต อาจอยู่ในรูปของผง เม็ดหรือของเหลว เพื่อขายโดยตรงแก่ผู้บริโภค นำไปใช้สำหรับเติมในอาหารให้ความหวานแทนน้ำตาล <u>ไม่รวมถึง</u> สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จัดเป็นวัตถุเจือปนอาหาร ตามหมวด 17.1	- สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด เช่น อะซีซัลเฟมโพแทสเซียม (Acesulfame potassium) - น้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) ตัวอย่างเช่น ซอร์บิทอล (Sorbitol)	- (ฉบับที่ 121) พ.ศ. 2532 เรื่องอาหารสำหรับผู้ควบคุมน้ำหนัก และ พ.ศ. 2554 เรื่องอาหารควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ 2)
12.0	เกลือ เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัดและผลิตภัณฑ์จากโปรตีน		
12.1	เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ เกลือ ตามหมวด 12.1.1 และสารที่ใช้แทนเกลือ ตามหมวด 12.1.2 ทุกชนิดที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรส		

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
12.1.1	เกลือ เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงชนิดที่มีการเติมไอโอดีน หรือเติมฟลูออไรด์และไอโอดีน หรือแร่ธาตุอื่นๆ และเกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt) อยู่ในรูปแบบ ผัก ผง หรือของเหลว	- เกลือโซเดียมคลอไรด์ - เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่มีการเติมแร่ธาตุ เช่น ไอโอดีน ฟลูออไรด์ เป็นต้น - เกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt)	- (ฉบับที่ 333) พ.ศ. 2554 เรื่อง เกลือบริโภค
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ สารที่ใช้แทนเกลือที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรสเพื่อลดปริมาณโซเดียม	- เกลือโปแตสเซียมคลอไรด์	- (ฉบับที่ 238) พ.ศ.2544 เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ
12.2	สมุนไพรเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร เพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร ตามหมวด 12.2.1 - 12.2.2	- เครื่องปรุงรสสำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	
12.2.1	เครื่องเทศ เครื่องเทศเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพืช ทั้งชนิดสดและแห้ง อาจบดหรือไม่ก็ได้ หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเครื่องเทศหลายชนิดมาผสมกัน รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในรูปผงหรือกึ่งแข็งกึ่งเหลว เพื่อใช้สำหรับปรุงและเพิ่มรสชาติให้อาหาร	- กะเพรา โหระพา พริก พริกป่น เม็ดยี่หระ ออริกาน และ ผงกระหรี่ - น้ำพริกแกงได้จากเครื่องเทศแห้ง	- (ฉบับที่ 210) พ.ศ. 2543 เรื่องอาหารกึ่งสำเร็จรูป
12.2.2	เครื่องปรุงรส เครื่องปรุงรส (Seasoning และ Condiments) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร อาจได้จากการผสมเครื่องเทศกับส่วนผสมอื่น เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู น้ำมะนาว น้ำผึ้ง น้ำตาล กะปิ สารให้ความหวานแทนน้ำตาล	- ผงหมักเนื้อ - ผงที่ใช้สำหรับโรยข้าวหรืออาหาร (ที่มีส่วนผสมของสาหร่ายทะเล งา และเครื่องเทศอื่นๆ) - เกลือผสมหอมใหญ่ หรือเกลือผสมกระเทียม - น้ำพริกสำหรับคลุกข้าว เช่น น้ำพริกนรกกุ้ง น้ำพริกปลาย่าง	- (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และ (ฉบับที่ 468) พ.ศ. 2568 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (กรณีมีสารเพิ่มรสชาติเกิน 10%) - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค (เช่น ซอสมะเขือเทศ มายองเนส มัสตาร์ด) หรือเครื่องเคียงจำพวก ผักดองประเภทต่างๆ	- เครื่องปรุงรสสำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป - ผงปรุงรสอาหารต่างๆ เช่น ผงปรุงเมื่อน้ำมันหอย ผงปรุงน้ำยำ ผงปรุงลาบ ผงหมูแดง ผงหมูเค็ส ผงคั่วกลิ้ง รวมถึงผงปรุงรสอื่นๆ เช่น ผงรสหมู ผงปรุงรสสำหรับผัด ผงปรุงรสใส่กรอบ - น้ำมันเครื่องเทศ เช่น น้ำมันงาพริก น้ำมันกระเทียมเจียว น้ำมันพริกเผา - น้ำพริกแกงชนิดต่างๆ สำหรับประกอบอาหาร เช่น น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำพริกแกงเขียวหวาน น้ำพริกแกงเหลือง น้ำพริกแกงส้ม หรือเครื่องเทศแห้งผสมสำหรับคลุกเนื้อสัตว์หรือปลา เป็นต้น - สมุนไพรและเครื่องเทศประเภทสำเร็จรูป - ผลิตภัณฑ์ปรุงรสอาหาร ชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลว (paste) - ผงมะนาวสำหรับปรุงรสอาหาร - น้ำพริกกะปิ - ผลิตภัณฑ์เกลือผสมส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหาร เช่น เกลือผสมสำหรับผัด - กระเทียมเจียว	
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก น้ำส้มสายชูหมักที่ได้จากการหมักเอทานอลจากแหล่งต่างๆ (เช่น ไวน์ หรือไซเดอร์ เป็นต้น) รวมถึงน้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น	- น้ำส้มจากแอปเปิ้ล (Cider vinegar) - น้ำส้มจากไวน์ หรือจากลูกเกดหรือผลไม้ - น้ำส้มจากธัญชาติ - น้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น - น้ำส้มจากมอลต์หรือสุรากลั่น น้ำส้มจากอ้อย (Spirit vinegar) - น้ำส้มสายชูหมัก - น้ำส้มสายชูกลั่น	- (ฉบับที่ 204) พ.ศ. 2543 เรื่อง น้ำส้มสายชู

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
12.4	มัสตาร์ด ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการบดเมล็ดมัสตาร์ด (Mustards) โดยทั่วไปเป็นเมล็ดที่เอาไขมันออกไปแล้วผสมกับน้ำ น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำมัน และเครื่องเทศอื่นๆ	- มัสตาร์ด	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
12.5	ซูป ผลิตภัณฑ์ซูป (Soups) และซูปใส (Broths) ที่พร้อมบริโภค อาจมีน้ำหรือนมหรือกะทิ หรือ ไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก ทั้งนี้รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes)		
12.5.1	ซูปพร้อมบริโภค ผลิตภัณฑ์ซูปและซูปใสพร้อมบริโภคที่มีน้ำ (เช่น น้ำต้มผัก เนื้อสัตว์ หรือปลา) นม กะทิ หรือ ไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว) หรือไม่ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่งและการแช่เยือกแข็ง โดยไม่ต้องนำไปคั้นรูป	- ซูปเนื้อ (บูล'เอน (bouillon)) - ซูปเนื้อน้ำใส (คอนซอมเม่ (consommés)) - ซูปใส - ซูปข้นและซูปครีมเช่น ซูปครีมเห็ด ซูปครีมไก่ - ผลิตภัณฑ์ราดสปาเก็ตตี้บรรจุกระป๋อง รสชาติต่าง ๆ เช่น คาโบนาล่า (carbonara) เป็นต้น - น้ำก๋วยเตี๋ยว, ซูปมักกะโรนี - น้ำแกงต่างๆ - ซูปไก่สกัด ซูปไก่สกัดรสช็อกโกแลต ซูปไก่สกัดผสมวิตามินและแร่ธาตุ ที่ไม่มีวัตถุประสงค์บริโภคเฉพาะทางหรือเป็นเสริมอาหาร	- (ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543 เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป - (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
12.5.2	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซูป ผลิตภัณฑ์ซูปสำเร็จรูปเข้มข้น นำมารับประทานโดยการคั้นรูปหรือผสมด้วยน้ำหรือนมเพื่อให้ได้ซูปพร้อมบริโภค อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้น	- ซูปกึ่งสำเร็จรูป (Instant soup) เช่น ซูปเห็ดกึ่งสำเร็จรูป - ผงซูปก๋วยเตี๋ยว - ผงสำหรับทำเมนูแกงต่างๆ ที่ปรุงรสแล้ว แค่เติมน้ำหรือกะทิหรือนม	- (ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543 เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป - (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ก้วยเตี๋ยว เป็นต้น) หรือไม้ก๊ี้ได้ มีทั้งในรูปแบบชิ้นของเหลวเข้มข้น ผง เกล็ด เม็ด กึ่งแข็งกึ่งเหลว หรือ ก้อน	- เครื่องแกงสำเร็จรูปชนิดผง (เช่น เครื่องแกงเขียวหวานสำเร็จรูปชนิดผง, เครื่องแกงเผ็ดสำเร็จรูปชนิดผง เป็นต้น) - ผงซุปร้าหรับทำเมนูชาวน้ำ (โดยเฉพาะ) - ซุปเข้มข้น หรือ ซุปผง - ครีมซุปผง, ซุปก้อนกึ่งสำเร็จรูป, ซุปต้มยำ ชนิดเข้มข้น - ซุปใสชนิดเข้มข้น (Stock or Concentrated broth) - เครื่องแกงสำเร็จรูป ชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลว - ผงแกงกระหรีสำเร็จรูป - เครื่องแกงกระหรีสำเร็จรูป - ซุปไก่สกัดชนิดผง	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค ตัวอย่างเช่น น้ำเกรวี่หรือน้ำสลัด รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ที่จะต้องคืนรูปก่อนบริโภค ได้แก่ ซอสอิมัลชัน ตามหมวด 12.6.1 ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน ตามหมวด 12.6.2 ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ ตามหมวด 12.6.3 และซอสใส ตามหมวด 12.6.4		
12.6.1	ซอสอิมัลชัน ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชัน และเครื่องจิ้ม ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ (Oil/Fat in water) มีการใช้อิมัลซิไฟเลอร์ (Emulsifier) หรือผ่าน	- น้ำเกรวี่ (Gravies) - มายองเนส (ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันพืชหรือน้ำมันพืชผสมกับไข่แดงให้เป็นเนื้อเดียวกันปรุงแต่งรสด้วยน้ำส้มสายชูและ/หรือน้ำมะนาว)	- (ฉบับที่ 200) พ.ศ.2543 เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543 เรื่อง ซอสบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	กระบวนการ Homogenization โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน	- น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชัน ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ เช่น น้ำสลัดชนิดต่างๆ(เฟรนช์สลัด อิตาลีสลัด กรีกสลัด ซีซาร์สลัด Thousand Island salad น้ำสลัดครีม) - ซอสที่มีน้ำมันหรือไขมันเป็นส่วนผสม - เครื่องจิ้มสำหรับขนมขบเคี้ยว	- (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) และน้ำสลัด ที่มีส่วนผสมของ น้ำ กะทิ น้ำมัน ไขมันจากพืช (creamer) หรือ นม ก็ได้ รวมถึงซอสที่ทำจากนม ครีมผสมกับแป้งและเนยหรือน้ำมันเล็กน้อย อาจใส่สมุนไพรเพื่อปรุงแต่งกลิ่นรส หรืออาจมีส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ผัก เนื้อสัตว์ เป็นต้น	- ซอสมะเขือเทศ - สลัดชีอิฐญี่ปุ่น - ซอสพริก - ซอสบาร์บีคิว - น้ำจิ้มต่างๆ (เช่น น้ำจิ้มไก่ น้ำจิ้มอาหารทะเล, น้ำยำ, น้ำส้มตำปรุงสำเร็จ, ซอสจิ้มเกี๊ยวซ่า) - ซีสซอส (Cheese sauce) - ครีมซอส (Cream sauce) - น้ำปลาหวาน - ซอสผัดสไตล์ญี่ปุ่นซอสเทอริยากิ - ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากถั่วชนิดอื่นๆ ที่ไม่ใช่ถั่วเหลือง (Blackbean seasoning) - ซอสสำหรับหมักเนื้อสัตว์ - ซอสมะขามเปียกเข้มข้น (สำหรับปรุงอาหาร) - เครื่องปรุงรสที่มีส่วนผสมของ Alcohol เช่น มิริน - ซอสเหาะจิ้ม หรือ ซอสปรุงรส ที่มีซอสถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบและมีการปรุงรสเพิ่มเติม นอกเหนือจาก 12.9.2.3	- (ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543 เรื่อง ซอสบางชนิด - (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ ซอสและเกรวี่ (Gravies) เข้มข้น โดยทั่วไปเป็นชนิดผง ชั้นของเหลว เกล็ด ก้อน เม็ด เพื่อนำมาผสมกับนม น้ำ น้ำมัน หรือของเหลวอื่นๆ เพื่อเตรียมเป็นซอสหรือน้ำเกรวี่ในหมวด 12.6.1 หรือ 12.6.2	- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซีสซอส - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำน้ำสลัด	- (ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543 เรื่อง ซอสบางชนิด - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
12.6.4	ซอสใส ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักเนื้อสัตว์ด้วยน้ำกับเกลือหรือไม่ก็ได้ โดยต้องไม่มีการเติมส่วนประกอบอื่น เช่น นม ครีม ไขมัน แป้ง เป็นต้น สำหรับใช้ปรุงรสหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร	- น้ำปลา - ซอสหอยนางรม(แบบใส) - น้ำบูดู น้ำปลาร้า น้ำไตปลา - น้ำเกลือปรุงรส - น้ำกระเทียมดอง	- (ฉบับที่ 203) พ.ศ. 2543 เรื่อง น้ำปลา - (ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543 เรื่องซอสบางชนิด - ฉบับปี พ.ศ. 2553 (ฉบับที่ 324) เรื่อง น้ำเกลือปรุงอาหาร - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
12.7	สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช - สลัดผสมสำเร็จรูป อาจมีการเติมผัก เส้น หรือเนื้อสัตว์ หรือไม่ก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก - ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายแซนวิช (Sandwich spread) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันพืชหรือน้ำมันพืชผสมกับไข่แดงให้เป็นเนื้อเดียวกัน (emulsion) ผสมผักดอง ปรุงแต่งรสด้วยน้ำส้มสายชูและ/หรือน้ำมันมะนาว และ ส่วนประกอบอื่นอาจผสมแป้งสุกและ/หรือเนื้อสัตว์ ใช้สำหรับปรุงแต่งรสอาหาร <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีนมหรือโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 04.2.2.5 และตามหมวด 05.1.3	- สลัด เช่น สลัดผักกะโรนี สลัดมันฝรั่ง สลัดกะหล่ำปี (โคลสลอว์ (Coleslaw) สลัดทูน่า สลัดแฮม สลัดข้าวโพด สลัดเห็ด เป็นต้น - แซนวิชสเปรด (Sandwich spread) - น้ำสลัดอิมัลชันที่มีส่วนผสมอื่น เช่น เนื้อ หรือ ผัก เป็นต้น	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ยีสต์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร <u>ไม่รวมถึง</u> ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหารตามหมวด 17.1	- Single cell protein จาก <i>Saccharomyces cerevisiae</i> - Whole cell yeast ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว	
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองและส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งนำไปใช้เป็นเครื่องปรุงรส		
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองกับเกลือ น้ำ และส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งใช้สำหรับเตรียมซุพ น้ำสลัด หรือเครื่องปรุงรส เป็นต้น	- มิโอะ (ญี่ปุ่น) - เต้าเจี้ยวสำหรับผัด	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
12.9.2	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลือง หรือใช้กรรมวิธีอื่น เช่น การใช้กรดย่อยถั่วเหลือง เป็นต้น ทั้งชนิดเหลวและผง		- (ฉบับที่ 317) พ.ศ.2553, (ฉบับที่ 322) พ.ศ.2553 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากการหมักถั่วเหลือง ธัญชาติ เกลือและน้ำ	- ซึอิ้ว	- (ฉบับที่ 317) พ.ศ.2553, (ฉบับที่ 322) พ.ศ.2553 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
12.9.2.2	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก	- ซอสปรุงรส	- (ฉบับที่ 317) พ.ศ.2553, (ฉบับที่ 322) พ.ศ.2553 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการย่อยถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากพืชชนิดอื่นด้วยกรด (เช่น กรดไฮโดรคลอริก) แล้วทำให้เป็นกลางด้วยด่าง (เช่น โซเดียมคาร์บอเนต) แล้วกรอง		
12.9.2.3	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2 ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก ที่อาจเติมน้ำตาลหรือเกลือ และ/หรือผ่านกระบวนการเคี้ยวไหม้ (Caramelization) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือทั้งสองอย่างก็ได้	- ซีอิ๊วดำ - ซีอิ๊วหวาน - ซอสปรุงรส	- (ฉบับที่ 317) พ.ศ.2553, (ฉบับที่ 322) พ.ศ.2553 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง <u>ไม่รวมถึง</u> โปรตีนจากนมที่เป็นเคซีนและเคซีนิตตามหมวด 01.5.1	- โปรตีนเกษตรที่ไม่ได้ทำจากโปรตีนจากถั่วเหลือง - ฟู (fu) (ส่วนผสมของกลูเทน (โปรตีนจากพืช)) - ผลิตภัณฑ์โปรตีนใช้ทดแทนเนื้อและปลา - โปรตีนจากนม ยกเว้นเคซีนและเคซีนิต (ตามหมวด 01.5.1) - โปรตีนจากธัญชาติ - โปรตีนจากพืชอื่นสำหรับทดแทนเนื้อสัตว์	
13.0	อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ		
13.1	อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้กับทารกและเด็กเล็ก ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1.1, 13.1.2 และ 13.1.3		

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน ซึ่งมีโภชนาการครบถ้วนและเพียงพอ (the sole source of nutrition) เพื่อทดแทนนมจากมารดา โดยมีองค์ประกอบที่เหมาะสมกับทารก ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือในรูปแบบเข้มข้นหรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.3	- นมผงดัดแปลงสำหรับทารก/อาหารทารกสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน - นมดัดแปลงสำหรับทารก/อาหารทารกชนิดพร้อมบริโภคสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน - นมผงดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน - นมพร้อมดื่มดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน - นมดัดแปลง/อาหารสำหรับทารก สูตร hydrolyzed milk protein - อาหารทารกสูตรโปรตีนจากพืช เช่น ถั่วเหลือง ข้าว และอื่นๆ - อาหารทารกสูตรปราศจากแลคโตส - อาหารทารกสูตรโปรตีนจากสัตว์ เช่น แพะ กระบือ และอื่นๆ	- ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537), (ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547, (ฉบับที่ 307) พ.ศ.2550 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537), (ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539, (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547, (ฉบับที่ 308) พ.ศ.2550 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค	- นมผงดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี - นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องชนิดพร้อมบริโภค สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี - นมดัดแปลง/อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก สูตร hydrolyzed milk protein - อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรโปรตีนจากพืช เช่น ถั่วเหลือง ข้าว และอื่นๆ	- ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537), (ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547, (ฉบับที่ 307) พ.ศ.2550 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537), (ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539, (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547, (ฉบับที่ 308) พ.ศ.2550 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก ตามหมวด 13.1.3	- อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรปราศจากแลคโตส - อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรโปรตีนจากสัตว์ เช่น แพะ กระบือ และอื่นๆ	
13.1.3	อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก อาหารสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือนที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธี หรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของทารกและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับทารกที่มีข้อจำกัดหรือผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิซึม หรือสำหรับทารกที่มีความจำเป็นทางการแพทย์ ซึ่งต้องการโภชนาการเป็นพิเศษ ที่ไม่สามารถจัดการได้ด้วยการดัดแปลงอาหารทั่วไป หรืออาหารที่มีโภชนาการพิเศษเฉพาะกลุ่มอื่นๆ (other food for special dietary use) หรือใช้บริโภคร่วมกันทั้งสองอย่าง	- อาหารสำหรับทารกที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ - อาหารทารกสูตรพิเศษสำหรับภูมิแพ้หรือลดความเสี่ยงภูมิแพ้ - นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ colic condition - นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ preterm/ low birth weight/post discharge - นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ malnutrition (e.g. high energy completed formula) - นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ malabsorption/ maldigestion	- ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537), (ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547, (ฉบับที่ 307) พ.ศ.2550 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537), (ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539, (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547, (ฉบับที่ 308) พ.ศ.2550 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก - (ฉบับที่ 238) พ.ศ. 2544 และ (ฉบับที่ 357) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารสำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปถึง 12 เดือนและเด็กเล็กอายุ 1 ปีขึ้นไปถึง 3 ปี ที่ใช้สร้างความคุ้นเคยในการบริโภคอาหารทั่วไปให้แก่ทารกและเด็กเล็ก โดยอาจอยู่ในรูปแบบพร้อมบริโภคในลักษณะต่างๆ เช่น ดูด กิน ขบเคี้ยว ต้ม เป็นต้น หรืออยู่ในรูปแบบอื่น ผง เข้มข้น หรือรูปแบบอื่นๆ โดยอาจนำไปผสมหรือละลายกับน้ำ นม หรือของเหลวอื่นที่เหมาะสมก่อนบริโภคก็ได้	- อาหารเสริมพื้กทองผสมนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ข้าวโพดและมันฝรั่งบด สำหรับทารกและเด็กเล็ก - ตับไก่ซอสส้ม อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก - สตูโกและมะเขือเทศ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ขนมหขเคี้ยว/ขนมอบกรอบสำหรับทารกและเด็กเล็ก - พาสต้า หรืออาหารที่เป็นเส้นสำหรับเด็กเล็ก	- ฉบับที่ 158 (พ.ศ.2537) เรื่องอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.1, ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามหมวด 13.1.2 และ ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก ตามหมวด 13.1.3	- อาหารพร้อมบริโภคหรืออาหารที่ต้องมีการเตรียมหรือผสมก่อนบริโภค โดยที่บนฉลากระบุอายุหรือรูปภาพหรือข้อความที่สื่อว่าใช้สำหรับทารกและเด็กเล็ก เช่น ผลไม้อบแห้ง/ผลไม้ในน้ำเชื่อม, เนื้อสัตว์อบแห้ง/เนื้อสัตว์บดพร้อมบริโภค โยเกิร์ต/โยเกิร์ตอบกรอบที่มีกลุ่มผู้บริโภคเป็นทารกและเด็กเล็ก	
13.3	อาหารทางการแพทย์ อาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธีหรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของผู้ป่วยและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีข้อจำกัด หรือ มีความผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิซึม หรือสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการสารอาหารที่จำเป็นทางการแพทย์ที่ไม่สามารถจัดการโดยใช้เพียงวิธีการดัดแปลงอาหารปกติหรืออาหาร ที่มีวัตถุประสงค์พิเศษหรือใช้บริโภคร่วมกันทั้งสองอย่าง ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กตามหมวด 13.1	- อาหารสูตรกรดอะมิโนและภาวะแพ้โปรตีนสำหรับเด็ก - อาหารสำหรับเด็กที่มีระบบการย่อยผิดปกติและแพ้นมวัว - อาหารสำหรับเด็กที่รับประทานอาหารได้น้อยหรือที่มีภาวะเสี่ยงต่อการขาดสารอาหาร - อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก (6 เดือน - 3 ปี) ที่มีวัตถุประสงค์พิเศษทางการแพทย์ - อาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ - อาหารสำหรับผู้ที่มีภาวะขาดสารอาหารหรือเสี่ยงต่อการขาดสารอาหาร - อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคมะเร็ง/โรคเบาหวาน/โรคไต/โรคลมชัก/โรคตับ/ผู้ป่วยที่มีความผิดปกติด้านเมตาบอลิซึม	- (ฉบับที่ 238) พ.ศ. 2544 และ (ฉบับที่ 357) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ - (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556 เรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก อาหารในรูปพร้อมบริโภค ซึ่งผลิตโดยกรรมวิธี สูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก อาจเป็นอาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ และหมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ถูกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ	- อาหารพร้อมบริโภคที่มีสูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก - อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ - อาหารที่ถูกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ - ผลิตภัณฑ์ทดแทนมื้ออาหาร - อาหารที่ลดน้ำตาล และ/หรือมีไขมันต่ำ - อาหารที่ใช้สารทดแทนน้ำตาลและ/หรือสารทดแทนไขมัน	- ฉบับที่ 121 (พ.ศ.2532), ฉบับปี พ.ศ.2554 (331) เรื่องอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง หรือ อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ทั้งในรูปของเหลว กึ่งของเหลว และของแข็ง ใช้สำหรับเป็นส่วนหนึ่งในการเสริมสารอาหารเพื่อให้เกิดความสมดุลด้านอาหารในการเสริมสร้างโภชนาการ แต่ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายสำหรับการควบคุมน้ำหนัก หรือมีจุดประสงค์ทางการแพทย์ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1-13.4 และ 13.6	- อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทั้งในรูปของเหลวและของแข็ง - อาหารสำหรับมารดาที่มีครรภ์และให้นมบุตร - อาหารที่เหมาะสมสำหรับช่วงอายุ เช่น อาหารสำหรับวัยรุ่น/วัยผู้สูงอายุ - อาหารสูตรครบถ้วน	- (ฉบับที่ 238) พ.ศ. 2544 และ (ฉบับที่ 357) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ - (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 351) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง - (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ 198) พ.ศ. 2546 เรื่อง นำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 353) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมเปรี้ยว
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ผลิตภัณฑ์ที่ใช้รับประทานนอกเหนือจากการรับประทานอาหารตามปกติ เพื่อประโยชน์ทางด้านส่งเสริมสุขภาพ มีสารอาหารเช่น วิตามิน แร่ธาตุ เป็นต้น หรือสารอื่นเป็นองค์ประกอบในปริมาณที่ปลอดภัยในการบริโภคระยะยาว มีรูปแบบที่ไม่มีใช้รูปแบบอาหารตามปกติ เช่น รูปแบบของแข็ง (แคปซูล แคปซูลแบบนิ่ม เม็ด เม็ดฟู่ เม็ดอม ผง) หรือรูปแบบของเหลว หรือรูปแบบเคี้ยว (chewable form) เป็นต้น และมีการกำหนดปริมาณให้รับประทาน	- ผลิตภัณฑ์น้ำมันปลาชนิดแคปซูล - ผลิตภัณฑ์วิตามินรวมแบบน้ำเชื่อม - ผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัดแบบผง - ผลิตภัณฑ์แคลเซียมชนิดเม็ด	- (ฉบับที่ 293) พ.ศ. 2548 และ (ฉบับที่ 309) พ.ศ. 2550 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร - (ฉบับที่ 294) พ.ศ. 2548 เรื่อง รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
14.0	เครื่องดื่ม		
14.1	เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ น้ำ ตามหมวด 14.1.1 น้ำผลไม้และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3 เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4 และกาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรและเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ตามหมวด 14.1.5 ทั้งนี้อาจมีแอลกอฮอล์ที่เกิดจากการหมักได้ไม่เกินร้อยละ 0.5 <u>หมายเหตุ</u> เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ คุณภาพมาตรฐานและการขออนุญาตต้องดำเนินการตามข้อกำหนดของกรมสรรพสามิต		
14.1.1	น้ำ น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำบริโภครวมถึงน้ำโซดา		
14.1.1.1	น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำที่ระบุแหล่งกำเนิด น้ำที่ได้โดยตรงจากแหล่งน้ำที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติ และมีแร่ธาตุต่าง ๆ อยู่ตามคุณสมบัติสำหรับแหล่งน้ำนั้น ๆ โดยคุณลักษณะของน้ำแร่และน้ำจากแหล่งธรรมชาติจะมีเกลือแร่ ธาตุอาหารรอง (trace elements) หรือองค์ประกอบอื่นๆ ตามแหล่งน้ำนั้น ๆ อาจมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อยู่แล้วจากแหล่งน้ำตามธรรมชาตินั้น หรือเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากแหล่งอื่น หรือมีการ	- น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ	- (ฉบับที่ 454) พ.ศ. 2567 และ (ฉบับที่ 465) พ.ศ.2568 เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ - (ฉบับที่ 462) พ.ศ. 2568 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ปรับลดปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ให้น้อยลง หรือเป็นน้ำที่ไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ก็ได้ ทั้งนี้ น้ำแร่ธรรมชาติต้องปรับปรุงคุณภาพและบรรจุภายในบริเวณแหล่งน้ำนั้น ๆ เท่านั้น ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำแร่ธรรมชาติ		
14.1.1.2	น้ำบริโภคน้ำและน้ำโซดา น้ำบริโภคน้ำเป็นน้ำที่มีได้เป็นน้ำจากแหล่งธรรมชาติ ตามหมวด 14.1.1.1 กระบวนการผลิตอาจปรับปรุงคุณภาพน้ำโดยการกรอง การฆ่าเชื้อ หรือวิธีอื่นที่เหมาะสม อาจมีการเติมก๊าซออกซิเจนหรือก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท <u>ไม่รวมถึง</u> น้ำที่มีการแต่งกลิ่นรส ซึ่งจัดเป็นเครื่องดื่มน้ำแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4	- น้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำแข็ง - น้ำโซดา - น้ำบริโภคน้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ เช่น สปาร์กลิงวอเตอร์ (Sparkling water) - น้ำบริโภคน้ำที่มีการเติมก๊าซออกซิเจน - น้ำเพียวริฟายด์ (Purified water)	- (ฉบับที่ 362) พ.ศ. 2556 เรื่อง น้ำบริโภคน้ำจากตู้ น้ำดื่มอัตโนมัติ - (ฉบับที่ 462) พ.ศ. 2568 เรื่อง น้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 463) พ.ศ. 2568 เรื่อง น้ำแข็ง
14.1.2	น้ำผลไม้และน้ำผัก ได้แก่ น้ำผลไม้ ตามหมวด 14.1.2.1 และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2.2 สำหรับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของผักและผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก จัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4		- (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
14.1.2.1	น้ำผลไม้ น้ำผลไม้ที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้ผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ชนิดนั้นไว้ ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้ อาจมีการเติมเนื้อผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปด้วย สามารถแบ่งได้ 3 ลักษณะ ได้แก่ 1. น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น เป็นต้น 2. น้ำผลไม้ที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ทั้งนี้ น้ำผลไม้ที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้นจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคตา (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรณีที่ไม่มีค่า Brix level กำหนดไว้เฉพาะในภาคผนวกให้คำนวณจากปริมาณของแข็งที่อยู่ในน้ำผลไม้เข้มข้นที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิต	- น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น น้ำส้ม น้ำมะนาว น้ำสับปะรด น้ำผลไม้รวม น้ำมะพร้าว น้ำมะม่วง น้ำแอปเปิ้ล น้ำผสมน้ำมะม่วง โดยกระบวนการบีบคั้น เป็นต้น - น้ำผลไม้ที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้น เช่น น้ำส้มจาก น้ำส้มเข้มข้น - น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ หรือผลไม้แห้ง เช่น น้ำบ๊วย น้ำลูกพรุน (ทำจากลูกพรุนแห้ง) น้ำลำไย (ทำจากลำไยแห้ง)	- (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	3. น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ดังต่อไปนี้ (1) ผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ (2) ผลไม้แห้ง โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในสภาพเข้มข้นหรือคั้นรูปทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่คั้นรูปแล้วจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา		
14.1.2.2	น้ำผัก น้ำผักที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผักชนิดนั้นไว้ อาจเป็นน้ำผักชนิดเดียวหรือสองชนิดขึ้นไป ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้ อาจมีเนื้อผักชนิดนั้นๆ ด้วย โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียวหรือน้ำผักรวม สามารถแบ่งได้ 2 ลักษณะ ได้แก่ 1. น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น ปีบ คั้น บด เป็นต้น 2. น้ำผักที่ได้จากคั้นรูปน้ำผักเข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	- น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น น้ำอ้อย - น้ำผักที่ได้จากคั้นรูปน้ำผักเข้มข้น เช่น น้ำแครอท จากน้ำแครอทเข้มข้น	- (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 ที่มีการดื่มน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ ส่งผลทำให้ปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 50 เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำผลไม้ชนิดเดียวกันที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้น ซึ่งใช้กรรมวิธีที่สามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพและเคมี โดยยังคงกลิ่นและรสชาติที่ดี และคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ไว้ได้ อาจทำให้มีสารที่ให้กลิ่นหรือมีองค์ประกอบของสารที่ให้กลิ่นระเหยได้เช่นเดียวกับผลไม้ที่ใช้ผลิตด้วยวิธีทางกายภาพ อาจมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปหรือในกระบวนการผลิตน้ำผลไม้เข้มข้นอาจจะนำน้ำที่สกัดเนื้อผลไม้ ที่ได้จากการบีบน้ำผลไม้มาแล้ว มาเติมลงในน้ำผลไม้ชนิดนั้นๆ ก่อนผ่านกระบวนการทำให้เข้มข้น และผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจจะอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้นหรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป	- น้ำส้มเข้มข้นแช่แข็ง - น้ำมะนาวเข้มข้น - น้ำสตอร์เบอรี่เข้มข้น - น้ำแบล็คเคอร์แรนต์เข้มข้น - น้ำทับทิมเข้มข้น	- (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
14.1.2.4	น้ำผักเข้มข้น น้ำผักชนิดเข้มข้นได้มาจากการนำน้ำผักมาแยกเอาน้ำออก อาจอยู่ในรูปของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็งใช้สำหรับทำผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป	น้ำผักตามหมวด 14.1.2.2 ที่มีการดื่มน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ เช่น น้ำแครอทเข้มข้น เป็นต้น	- (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
14.1.3	น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้าได้จากการนำเนื้อผลไม้บด น้ำผลไม้ น้ำผลไม้เข้มข้น หรือน้ำผัก น้ำผักเข้มข้นมาผสมกับน้ำ น้ำตาล น้ำผึ้ง สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ได้แก่ น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.1 น้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.2		- (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 และ 14.1.2.3 หรือส่วนผสมของน้ำผลไม้ทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีผ่านกระบวนการหมักแต่อาจเกิดกระบวนการหมักขึ้นได้เองเมื่อเติมน้ำ โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวานข้างต้นด้วยหรือไม่ก็ได้ นอกจากนี้ อาจมีการเติมน้ำผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ที่ได้จากวิธีทางกายภาพหรือสกัดด้วยน้ำลงไป โดยอาจเป็นผลไม้ชนิดเดียวหรือหลายชนิดผสมกันก็ได้ ทั้งนี้ร้อยละโดยปริมาตรของน้ำผลไม้จะต้องไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	- น้ำพีชชนิดเนคต้า - น้ำแพร์ชนิดเนคต้า - น้ำแอปเปิ้ลผสมน้ำสับปะรด - น้ำกีวผสมน้ำแอปเปิ้ลและน้ำองุ่น	- (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า น้ำผักตามหมวด 14.1.2.2 หรือ 14.1.2.4 หรือส่วนผสมของน้ำผักทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งนี้ อาจมีการเติมเนื้อหรือกลิ่นรสของน้ำผักนั้นๆ โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม	- น้ำผักรวม	- (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น น้ำผลไม้ชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.1 ที่มีการดัดแปลงด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลวของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผลไม้ชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป	- น้ำลูกแพร์ชนิดเนคต้าเข้มข้น - น้ำพีชชนิดเนคต้าเข้มข้น	- (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น น้ำผักชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.2 ที่มีการดัดแปลงด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้นหรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผักชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป	- น้ำผักรวมชนิดเข้มข้น	- (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส เครื่องดื่มแต่งกลิ่นหรือรสชาติ ทั้งที่มีและไม่มีส่วนผสมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจเป็นชนิดเหลว เข้มข้น หรือผงก็ได้ ตัวอย่างเช่น เครื่องดื่มที่มีน้ำผักหรือน้ำผลไม้เป็น		- (ฉบับที่ 195) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 332) พ.ศ. 2553 เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ - (ฉบับที่ 196) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 277) พ.ศ. 2546, (ฉบับที่ 329) พ.ศ. 2554 เรื่อง ชา

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ส่วนประกอบ เครื่องดื่มเกลือแร่ เครื่องดื่มที่มีชาหรือกาแฟเป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มที่ผสมกาแฟอื่น เครื่องดื่มสมุนไพร เป็นต้น		- (ฉบับที่ 197) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 276) พ.ศ. 2546, (ฉบับที่ 330) พ.ศ. 2554 เรื่อง กาแฟ - (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ 185/2534 เรื่อง แก้ไขตำรับเครื่องดื่มที่ผสมกาแฟอื่น
14.1.4.1	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นหรือรสชาติ ที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และมีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นด้วย อาจมีลักษณะใส หรือ ขุ่น อาจเติมชิ้นอาหาร เช่น เนื้อผลไม้ อาจเป็นชนิดปกติหรือลดพลังงาน และอาจมี สารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่น เป็นส่วนประกอบ	- เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ เช่น น้ำอัดลมชนิดต่างๆ น้ำโซดาแต่งกลิ่น เครื่องดื่มอัดลมผสมนมเปรี้ยวหรือกลิ่นรสนมเปรี้ยว น้ำหวานอัดก๊าซกลิ่นรสต่างๆ เครื่องดื่มผสมโซดา เครื่องดื่มรู่ทเปรี้ยว เป็นต้น - เครื่องดื่มเกลือแร่ที่มีการอัดก๊าซ (Electrolyte Beverage) สำหรับผู้ที่เสียเหงื่อ, เครื่องดื่มสำหรับผู้ออกกำลังกาย (Sport Drink), เครื่องดื่มปรับสมดุลเกลือแร่ (Isotonic Drink) - เครื่องดื่มให้พลังงาน (Energy Drink) ที่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และมีสารอาหารในปริมาณสูงและมีส่วนประกอบอื่นตามที่กฎหมายกำหนด (เช่น คาเฟอีน ทอรีน คาร์นิทีน) เป็นต้น - เครื่องดื่มที่มีพืช ผัก ผลไม้ หรือสมุนไพรเป็นส่วนประกอบ เช่น น้ำรส...(ผลไม้, ผัก).....% อัดก๊าซ, น้ำผลไม้แต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ เป็นต้น - ชา/กาแฟ แต่งกลิ่นรส อัดก๊าซ	- (ฉบับที่ 195) พ.ศ. 2543 เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่, ฉบับปี พ.ศ. 2554 (332) เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ - (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นหรือรสชาติชนิดเหลว ที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และไม่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจมีลักษณะใสหรือขุ่น รวมทั้งอาจเติมเนื้อผลไม้ หรือเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ไร้รสหวานจัด และอาจมีสารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่น เป็นส่วนประกอบได้ <u>หมายเหตุ</u> กรณีเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ ซึ่งมีแอลกอฮอล์อันเกิดจากธรรมชาติของส่วนประกอบและแอลกอฮอล์ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิต รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.5 ของน้ำหนัก	- เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส เช่น เครื่องดื่มกลิ่นโคล่า กลิ่นส้ม กลิ่นกุหลาบ, น้ำหวานแต่งกลิ่นรส (เช่น น้ำแต่งกลิ่นรสมะนาวหรือส้ม), เครื่องดื่มผสมนมเปรี้ยวหรือกลิ่นรสนมเปรี้ยว เป็นต้น - เครื่องดื่มที่มีพืช ผัก หรือผลไม้เป็นส่วนประกอบ เช่น เครื่องดื่มน้ำรส... (ผลไม้, ผัก) ...%, น้ำผลไม้แต่งกลิ่นรส, น้ำแครอตแต่งกลิ่นรส, เครื่องดื่มผักผสม..., น้ำผักแต่งกลิ่นรส, น้ำเก็กฮวย, น้ำกระเจียบ, เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสผสมแมงลัก เป็นต้น - เครื่องดื่มที่มีจุลินทรีย์กลุ่มแลคติก (lactic acid beverage) - ชาหรือกาแฟ พร้อมดื่มที่มีการปรุงแต่งกลิ่น เช่น กาแฟกระป๋องพร้อมดื่ม (แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว, ชาปรุงสำเร็จชนิดพร้อมบริโภค (แต่งกลิ่น), กาแฟปรุงสำเร็จชนิดพร้อมบริโภค (แต่งกลิ่น) เป็นต้น - เครื่องดื่มที่มีสมุนไพรเป็นส่วนประกอบ เช่น iced tea, ชาแต่งกลิ่นรสผลไม้, เครื่องดื่มผสมชาแต่งกลิ่นรสผลไม้, chilled canned cappuccino drink, น้ำสมุนไพรแต่งกลิ่นรส, เครื่องดื่มตรีผลา, ชาสมุนไพรปรุงสำเร็จชนิดเหลว เป็นต้น - เครื่องดื่มเกลือแร่ (Electrolyte Beverage), เครื่องดื่มสำหรับผู้เสียเหงื่อ, เครื่องดื่มสำหรับผู้ออกกำลังกาย (Sport Drink), เครื่องดื่มปรับสมดุลย์เกลือแร่ (Isotonic Drink) เป็นต้น	- (ฉบับที่ 196) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 277) พ.ศ. 2546, ฉบับปี พ.ศ. 2554 (329) เรื่อง ชา - (ฉบับที่ 197) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 276) พ.ศ. 2546, ฉบับปี พ.ศ. 2554 (330) เรื่อง กาแฟ - (ฉบับที่ 195) พ.ศ. 2543 และ ฉบับปี พ.ศ. 2554 (332) เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ - (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		- เครื่องดื่มให้พลังงาน (Energy Drink) ที่ไม่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และ มีสารอาหารในปริมาณสูงและมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น คาเฟอีน ทอรีน คาร์นิทีน) - เครื่องดื่มน้ำอัลมอนต์ - เครื่องดื่มจากน้ำต้มผักหรือสมุนไพร ซึ่งมีไขกระบวนการผลิตตามระบุสำหรับน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2.2	
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง เครื่องดื่มแต่งกลิ่นหรือรสชาติชนิดผง หรือน้ำเชื่อม หรือของเหลวเข้มข้น หรือของเหลวเข้มข้น แช่แข็ง รวมถึงเครื่องดื่มน้ำผักหรือน้ำผลไม้ผงที่มีองค์ประกอบอื่นนอกเหนือจากสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีการแต่งกลิ่นรสด้วยหรือไม่ก็ได้ เพื่อใช้สำหรับทำเครื่องดื่มชนิดเหลวพร้อมบริโภค ตามหมวด 14.1.4.1 และ 14.1.4.2 ด้วยการเติมน้ำหรือน้ำอัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์	- น้ำหวานชนิดเข้มข้น (fountain syrup) เช่น น้ำหวานเข้มข้นกลิ่นโคล่า เป็นต้น - น้ำหวานชนิดเข้มข้นแต่งกลิ่นผลไม้หรือรสผลไม้ - น้ำหวานรสผลไม้ชนิดแห้งหรือแช่แข็ง - เครื่องดื่มเข้มข้นหรือหัวเชื้อเครื่องดื่มแต่งกลิ่นหรือรสชาติชนิดผงหรือแช่เยือกแข็ง - เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดผงมีคาเฟอีนจากธรรมชาติและทอรีน - ชาปรุงสำเร็จชนิดผง ชาผงแต่งกลิ่นผลไม้ - เครื่องดื่มกลิ่นผลไม้ชนิดผงผสมอะมิโน - กาแฟเข้มข้นผสมนม - กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง (แต่งกลิ่น)	- (ฉบับที่ 196) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 277) พ.ศ. 2546, ฉบับปี พ.ศ. 2554 (329) เรื่อง ชา - (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดขงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	- เครื่องดื่มสมุนไพรหรือพืชชนิดขงดื่ม หรือชาขงสมุนไพร เช่น Chicory-based hot beverage (postum) ชาข้าว ชา - กาแฟไม่ปรุงแต่ง เช่น กาแฟพร้อมดื่ม กาแฟผง กาแฟสด 100 % กาแฟปรุงสำเร็จชนิดพร้อมบริโภค (ไม่แต่งกลิ่น) เป็นต้น	- (ฉบับที่ 195) พ.ศ.2543 และ ฉบับปี พ.ศ. 2554 (332) เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ - (ฉบับที่ 196) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 277) พ.ศ. 2546, ฉบับปี พ.ศ. 2554 (329) เรื่อง ชา

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ผลิตภัณฑ์อาจเป็นชนิดพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป หรือชนิดเข้มข้น เมล็ดกาแฟคั่วสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์กาแฟ และชา ชาจากพืชที่มีรูปแบบการบริโภคชงร้อน (infusion) <u>ไม่รวมถึง</u> เครื่องดื่มโกโก้ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.1.4 และ โกโก้ผง ตามหมวด 05.1.1	- ชาใบ, ชาซอง, Infusion, Herbal infusion, Concentrate coffee extract, ชา+ข้าวคั่ว (Rice tea), กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง (ไม่แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จชนิดผง (ไม่แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ไม่แต่งกลิ่น) เป็นต้น - ชาผงสำเร็จรูป (instant tea) ผสมข้าวคั่ว - เครื่องดื่มธัญญาพืช 100% เช่น ถั่วแดง ถั่วดำ ลูกเดือย ข้าวกล้องงอก เป็นต้น - ชา/กาแฟ ที่มีส่วนผสมของน้ำตาล นมไม่แต่งกลิ่นรส ครีมหรือครีมเทียมไม่แต่งกลิ่นรส หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลเท่านั้น	- (ฉบับที่ 197) พ.ศ. 2543, (ฉบับที่ 276) พ.ศ. 2546, ฉบับปี พ.ศ. 2554 (330) เรื่อง กาแฟ - (ฉบับที่ 426) พ.ศ. 2564 เรื่อง ชาจากพืช - (ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
15.0	ขนมขบเคี้ยว		
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) เป็นส่วนประกอบหลักทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส	- มันฝรั่งทอดหรืออบกรอบ - ขนมอบพองรูปทรงต่างๆ ผ่านกระบวนการ Extrusion - ข้าวโพดคั่ว (Popcorn) - แครกเกอร์ข้าว หรือ ข้าวเกรียบ (Rice crackers) - ข้าวแต่น ข้าวตัง ข้าวซอยตัด ทองม้วนกรอบ - ธัญชาติทอดหรืออบกรอบปรุงแต่งรส เช่น ลูกเดือยทอดหรืออบกรอบปรุงแต่งกลิ่นรส เป็นต้น - ขนมขี้ไก่ปรุงแต่งรส - ขนมขบเคี้ยวที่ทำจากบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปปรุงรส	- (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มี ถั่ว เป็นส่วนประกอบหลัก หรือเมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากถั่วทั้งเมล็ด แปรรูป (เช่น อบแห้ง อบ คั่ว เคลือบ หรือต้ม) และผลิตภัณฑ์จากเมล็ดพืช แบบทั้งเปลือกหรือแกะเปลือกหรือผ่าซีกหรือหั่นสไลซ์หรือกระบวนการแปรรูปต่างๆ ใส่เกลือหรือไม่ใส่เกลือ ทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส รวมถึงขนมขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของถั่วต่างๆ ร่วมกับ ผลไม้แห้ง ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเพื่อบริโภคเป็นขนมขบเคี้ยว <u>ไม่รวมถึง</u> ถั่วเคลือบช็อกโกแลตตามหมวด 05.1.4 และเมล็ดถั่วเคลือบผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5	- อัลมอนต์ เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ แมคคาดีเมีย พืชฮาซีโอ เมล็ดถั่วเคลือบด้วยโยเกิร์ต- ัญชาติ/ัญพืช- และน้ำผึ้ง - ถั่วทอดกลอย ถั่วตัด - เมล็ดผักทอง เมล็ดดอกทานตะวัน เมล็ดแตงโม - ถั่วลิสงปรุงรสตั๋มยำ - อาหารขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของผลไม้แห้ง เมล็ดถั่ว และ ัญชาติ เช่น ส่วนผสมเทรล (Trail mixes) เป็นต้น	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก ขนมขบเคี้ยวหรือแครกเกอร์ที่มีส่วนประกอบของปลาหรือสัตว์น้ำอื่น อาจแต่งกลิ่นรสปลา หรือรสสัตว์น้ำอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ปลาแห้งปลาหมึกอบ/อบกรอบที่อาจบริโภคเป็นอาหารขบเคี้ยว ตามหมวด 09.2.5 และอาหารขบเคี้ยวจากเนื้อสัตว์อื่นๆ เช่น เนื้อแผ่น ตามหมวด 08.3.1.2	- ข้าวเกรียบปลา/ข้าวเกรียบกุ้ง - ปลาเส้น - ปลาแผ่นอบกรอบ	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ ผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่นอกเหนือจากหมวด 1-15 โดยมีลักษณะของอาหารที่เตรียมจากส่วนประกอบหลากหลายชนิดรวมกัน เช่น เนื้อสัตว์ ขอส ธัญชาติ ซีส ผัก เป็นต้น เพื่อจัดให้เป็นอาหารเมนูชนิดใดชนิดหนึ่ง (one dish) โดยอาหารเตรียมสำเร็จอาจต้องมีการเตรียมก่อนการบริโภค เช่น การให้ความร้อน (Heating) การละลาย (Thawing) การเติมน้ำ (Rehydrating) ทั้งนี้การใช้วัตถุเจือปนอาหารให้พิจารณาแยกตามวัตถุดิบแต่ละรายการที่นำมาใช้เป็นส่วนประกอบ	- อาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภคหรือมีการเตรียมก่อนบริโภคเล็กน้อย เช่น พืชฯแช่เยือกแข็ง ข้าวผัดแช่เยือกแข็ง แกงเขียวหวานพร้อมบริโภคในถุง pouch พะโล้หมูสามชั้น พร้อมไข่ ไช้ทรงเครื่อง (ประกอบด้วยไข่ ผัก เนื้อสัตว์) ไข่ ลูกเขยราดซอสมะขาม ขนมหีบ สะเก๋ ต้มยำ เป็นต้น	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารแปรรูปบางชนิด
17.0	วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร โดยไม่ได้นำมาบริโภคโดยตรงนอกเหนือจากหมวด 1-16		
17.1	วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) หมายถึง วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร ไม่ว่าวัตถุนั้นจะมีคุณค่าทางอาหารหรือไม่ก็ตาม แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ทางเทคโนโลยีการผลิต ซึ่งมีผลต่อคุณภาพหรือมาตรฐานหรือลักษณะของอาหาร ทั้งนี้ ให้ความหมายรวมถึงวัตถุที่มีได้เจือปนในอาหาร แต่มีภาชนะบรรจุไว้เฉพาะแล้วใส่รวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้นด้วย เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดซับไขมัน เป็นต้น ในการนี้ ให้รวมถึงวัตถุเจือปนอาหารชนิดผสม ตามที่กำหนดไว้ในกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องด้วย <u>ไม่รวมถึง</u> สารอาหารที่เติมเพื่อเพิ่มหรือปรับให้คงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ตามหมวด 17.4		- (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว (11 ชนิด) พ.ศ. 2548, (ฉบับที่ 2) (2 ชนิด) พ.ศ. 2548, (ฉบับที่ 3) (1 ชนิด) พ.ศ. 2552, (ฉบับที่ 4) (2 ชนิด) พ.ศ. 2553 - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม พ.ศ. 2548 - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานอาหาร

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
17.2	สารช่วยในการผลิต (Processing aid) หมายถึง สาร (ไม่รวมถึงอุปกรณ์หรือเครื่องมือและไม้บริโภคเป็นสารอาหาร) ที่ตั้งใจใช้ในกระบวนการผลิตของวัตถุดิบ อาหารหรือองค์ประกอบของอาหารเพื่อวัตถุประสงค์ทางเทคโนโลยีระหว่างการผลิตอาหารซึ่งอาจส่งผลให้มีสารช่วยในการผลิตหรืออนุพันธ์ของสารหลงเหลือในผลิตภัณฑ์สุดท้ายในปริมาณที่หลีกเลี่ยงไม่ได้	- เอนไซม์ เอนไซม์เตรียมสำเร็จและเอนไซม์ตรึงรูป (Enzymes and their preparations including fixative enzyme) - สารเคมีที่ใช้เป็นตัวทำละลาย	- (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - (ฉบับที่ 412) พ.ศ.2562 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร - (ฉบับที่ 443) พ.ศ. 2566 เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร - (ฉบับที่ 461) พ.ศ. 2568 เรื่อง สารทำละลายที่ใช้ในการสกัดสำหรับใช้ในการผลิตอาหาร - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว (11 ชนิด) พ.ศ. 2548, (ฉบับที่ 2) (2 ชนิด) พ.ศ. 2548, (ฉบับที่ 3) (1 ชนิด) พ.ศ. 2552, (ฉบับที่ 4) (2 ชนิด) พ.ศ. 2553 - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม พ.ศ.2548
17.3	เชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร (Microbial food cultures) และเชื้อจุลินทรีย์โปรไบโอติก (Probiotics) - เชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร (Microbial food cultures)² หมายถึงจุลินทรีย์ (แบคทีเรีย ยีสต์ รา) ที่มี	- ยีสต์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้สำหรับขนมอบ (Starter Yeast for Bakery)	- (ฉบับที่ 339) พ.ศ. 2554 เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โปรไบโอติกในอาหาร - (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

² (อ้างอิงนิยามจาก: 1. Bourdichon, F. et al. Bulletin of the IDF No. 455/2012 - Safety Demonstration of Microbial Food Cultures (MFC) in Fermented Food Products page 1-66; 2. The European food & feed cultures association - EFFCA)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ชีวิตรและปลอดภัย สามารถนำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหารและส่งผลต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ สำหรับ จุลินทรีย์เตรียมสำเร็จสำหรับใช้ในกระบวนการผลิต (Food Cultures preparations) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของจุลินทรีย์หนึ่งหรือมากกว่าหนึ่งชนิดที่มีชีวิตร (>10⁶ cfu/g or ml) และเป็นสายพันธุ์ตั้งต้นสำหรับใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร รวมถึงอาจมีองค์ประกอบของอาหารเลี้ยงเชื้อที่หลงเหลือและไม่สามารถแยกออกได้ หรือองค์ประกอบอื่นที่จำเป็นต่อจุลินทรีย์ดังกล่าวในการดำรงชีพและการเก็บรักษา ก่อนที่จะนำไปใช้ในกระบวนการผลิตอาหารต่อไป - จุลินทรีย์โพรไบโอติก (Probiotic) หมายความว่า จุลินทรีย์ที่มีชีวิตร ซึ่งเมื่อร่างกายได้รับในปริมาณที่เพียงพอจะทำให้เกิดผลที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ <u>ไม่รวมถึง</u> จุลินทรีย์ดังต่อไปนี้ (1) จุลินทรีย์ที่ใช้เป็นสารชีวบำบัด (biotherapeutic agents) (2) จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ (beneficial microorganisms) ที่ไม่ใช้ในอาหาร (3) จุลินทรีย์ที่ได้จากการดัดแปลงพันธุกรรม (Genetically Modified Microorganism, GMM) (4) จุลินทรีย์ แบคทีเรีย แคมพิลี หรือยีสต์ ตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะ	- โคจิ (Starter สำหรับใช้ในการผลิตเครื่องดื่ม) - Starter cultures, dairy starter, yogurt starters, ripening cultures, meat cultures, sausage starter, protective cultures, wine cultures, malolactic cultures, sourdough starter, probiotics, lactic acid bacteria etc.	- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว (11 ชนิด) พ.ศ. 2548, (ฉบับที่ 2) (2 ชนิด) พ.ศ. 2548, (ฉบับที่ 3) (1 ชนิด) พ.ศ. 2552, (ฉบับที่ 4) (2 ชนิด) พ.ศ. 2553 - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม พ.ศ.2548 - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานอาหาร - ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับยีสต์สดจากยีสต์ แฉกคาโรไมซิส เซรวิซิอี - ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับจุลินทรีย์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร

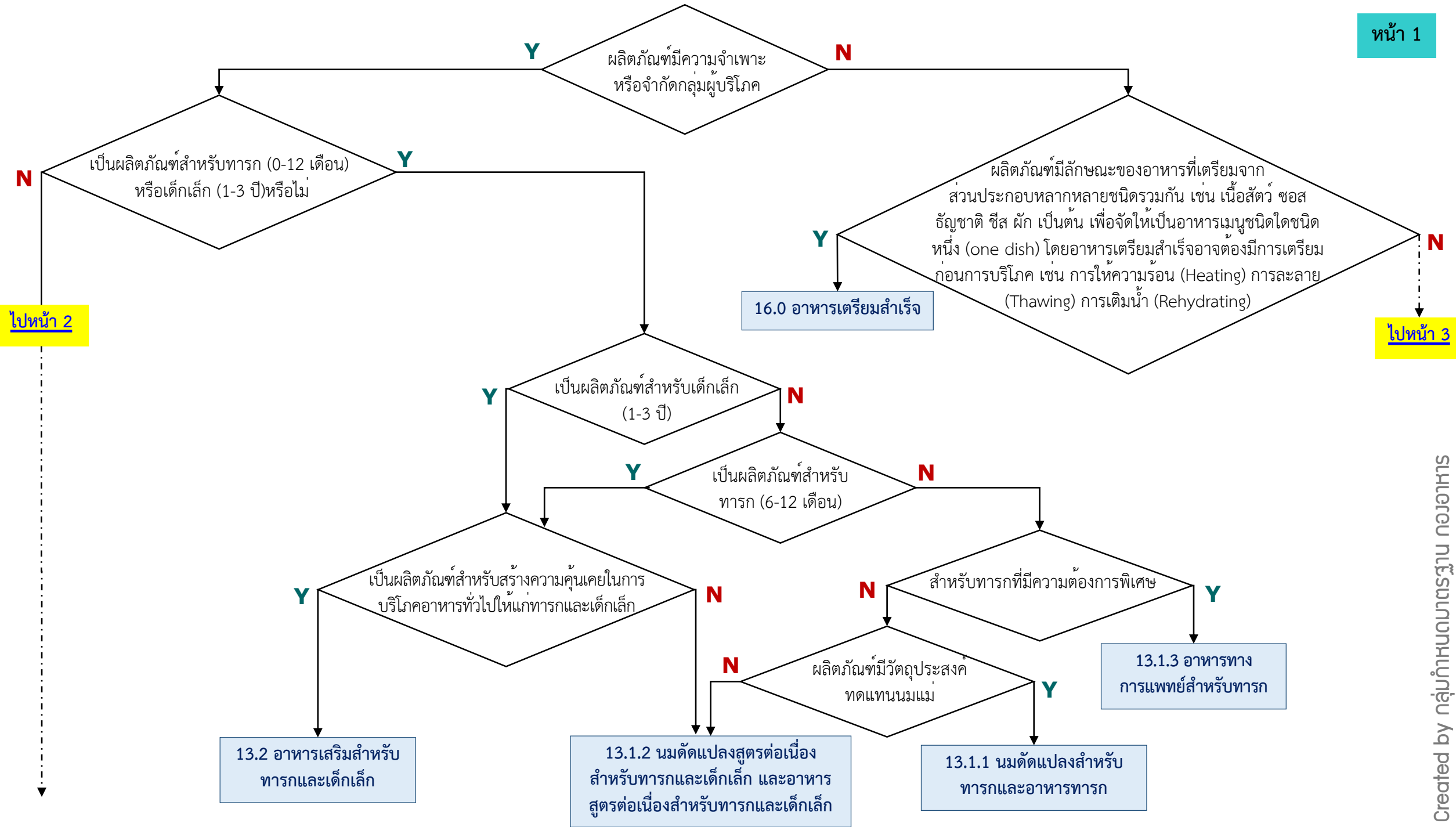
รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
17.4	วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Functional Food Ingredient) ซึ่งรวมถึง สารอาหาร (Nutrients) สารสกัด สารสังเคราะห์ เพื่อใช้ในมุ่งหมายในทำนองเดียวกัน - สารอาหาร (Nutrients) หมายถึงชนิดสารอาหารและพลังงานตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ และกฎระเบียบอื่นที่เกี่ยวข้อง - Nutrient Premix หมายถึง ของผสมที่รวมสารอาหารที่กล่าวมาข้างต้นตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ใช้เพื่อเป็นวัตถุดิบของอาหารและอาหารเสริม - สารสกัด สารสังเคราะห์ หมายถึงรวมถึง สารสำคัญ ที่สกัดได้จากพืช สัตว์ หรือสิ่งมีชีวิตอื่น หรือสารที่สังเคราะห์ขึ้นที่ปลอดภัยและสามารถใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารได้	- สารอาหาร เช่น ไขมัน โปรตีน คาร์โบไฮเดรต โยอาหาร วิตามิน แร่ธาตุ เป็นต้น - สารสกัด สารสังเคราะห์ เช่น Astaxanthin, Zeaxanthin, Lycopene, Lutein, : Coenzyme Q 10, Heart health Tomato based concentrate, Nucleotide, Sialic acid, Olive Polyphenol preparation, Oat Beta-glucan, Trans-resveratrols เป็นต้น	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ 424) พ.ศ. 2564 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย - (ฉบับที่ 445) พ.ศ. 2566 เรื่อง ฉลากโภชนาการ - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อพืชที่ไม่ผ่านกระบวนการสกัดที่ใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
17.5	วัตถุแต่งกลิ่นรส (Flavoring agents) วัตถุดิบนำมาใช้แต่งกลิ่นหรือรสของอาหาร	- ยีสต์สกัด (Yeast Extract) - Fermented Wheat Protein - Malt extract สำหรับแต่งกลิ่นรส	- (ฉบับที่ 223) พ.ศ. 2544 เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรสอาหาร
17.5.1	วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ (Natural flavouring substances) วัตถุแต่งกลิ่นรสที่ได้จากพืชหรือสัตว์ที่ปกติมนุษย์ใช้บริโภค โดยผ่านวิธีทางกายภาพ		

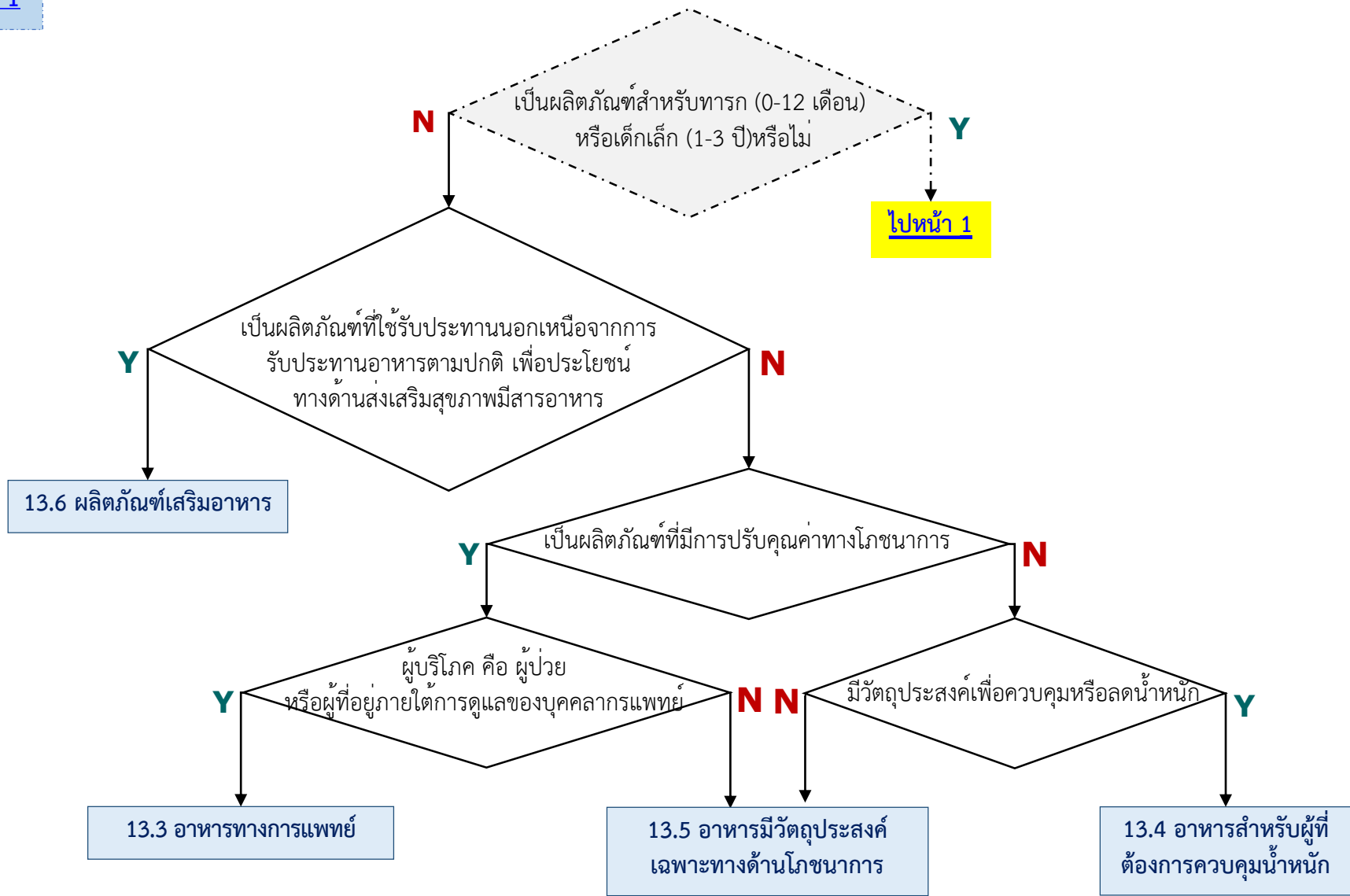
รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
17.5.2	วัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ (Imitate of natural flavouring agent) วัตถุแต่งกลิ่นรสที่ได้จากการแยกวัตถุที่ให้กลิ่นรสโดยวิธีทางเคมีหรือได้จากวัตถุที่สังเคราะห์ขึ้นโดยวัตถุที่แยกหรือสังเคราะห์ขึ้นนั้นจะต้องมีคุณลักษณะทางเคมีเหมือนวัตถุที่พบในผลิตภัณฑ์ธรรมชาติที่ปกติมนุษย์ใช้บริโภคและให้หมายความรวมถึงวัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติที่มีวัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติผสมอยู่ด้วย		
17.5.3	วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ (Synthetic flavouring substances) วัตถุที่ใช้แต่งกลิ่นรสอาหาร โดยสังเคราะห์ทางเคมีขึ้น		
17.6	วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารอื่นๆ โดยไม่มีวัตถุประสงค์ในการนำมาบริโภคโดยตรงนอกเหนือจาก 17.1 – 17.5	- Potato fiber, Wheat fiber, Isomaltooligosaccharides ที่ไม่มีวัตถุประสงค์การใช้เป็นแหล่งใยอาหารหรือ prebiotic - ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค เช่น ผลิตภัณฑ์ชนิดผงสำหรับไอศกรีม ที่ไม่เข้าข่ายตามหมวด 01.7	- (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะที่ปิดสนิท

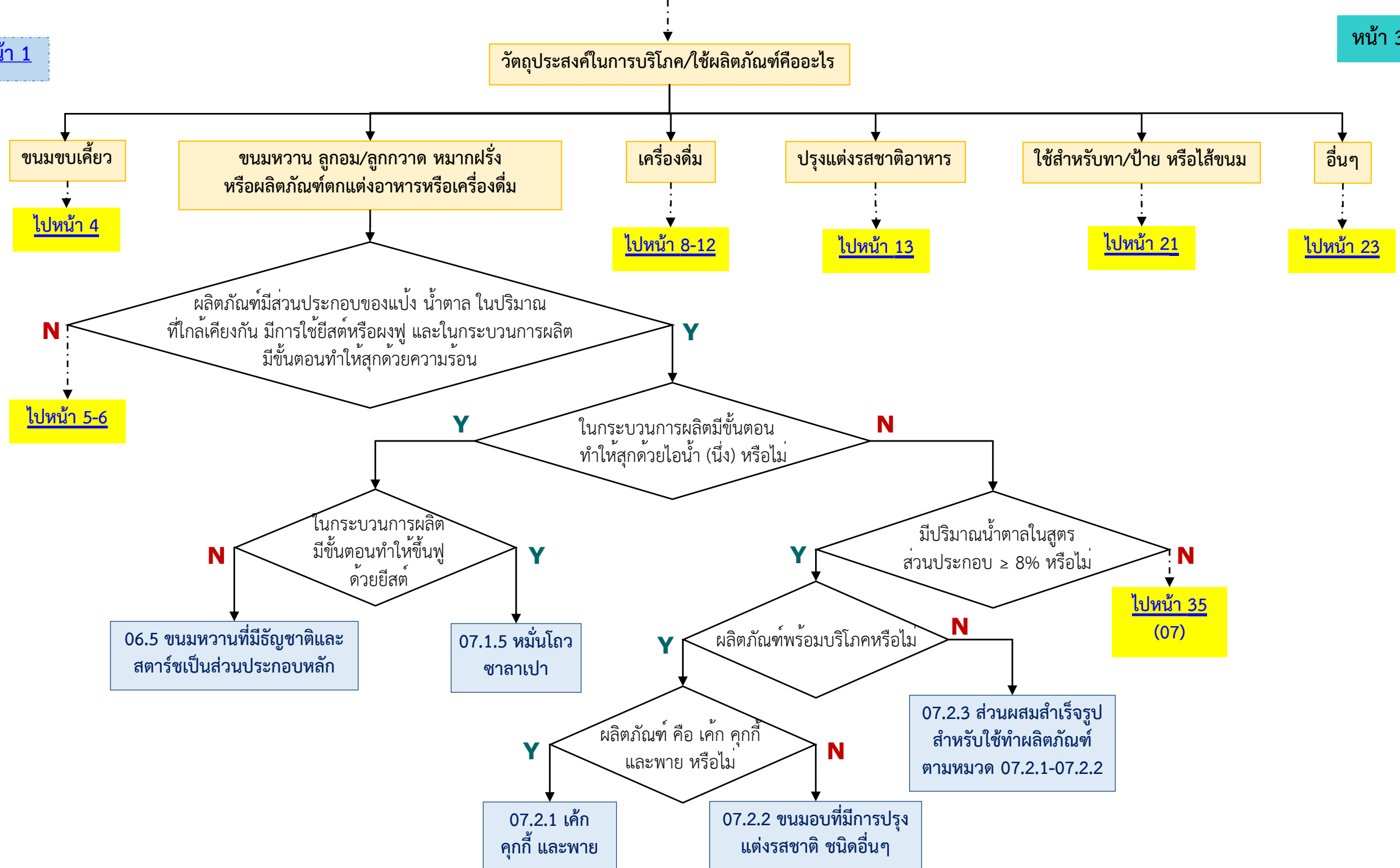
หมายเหตุ:

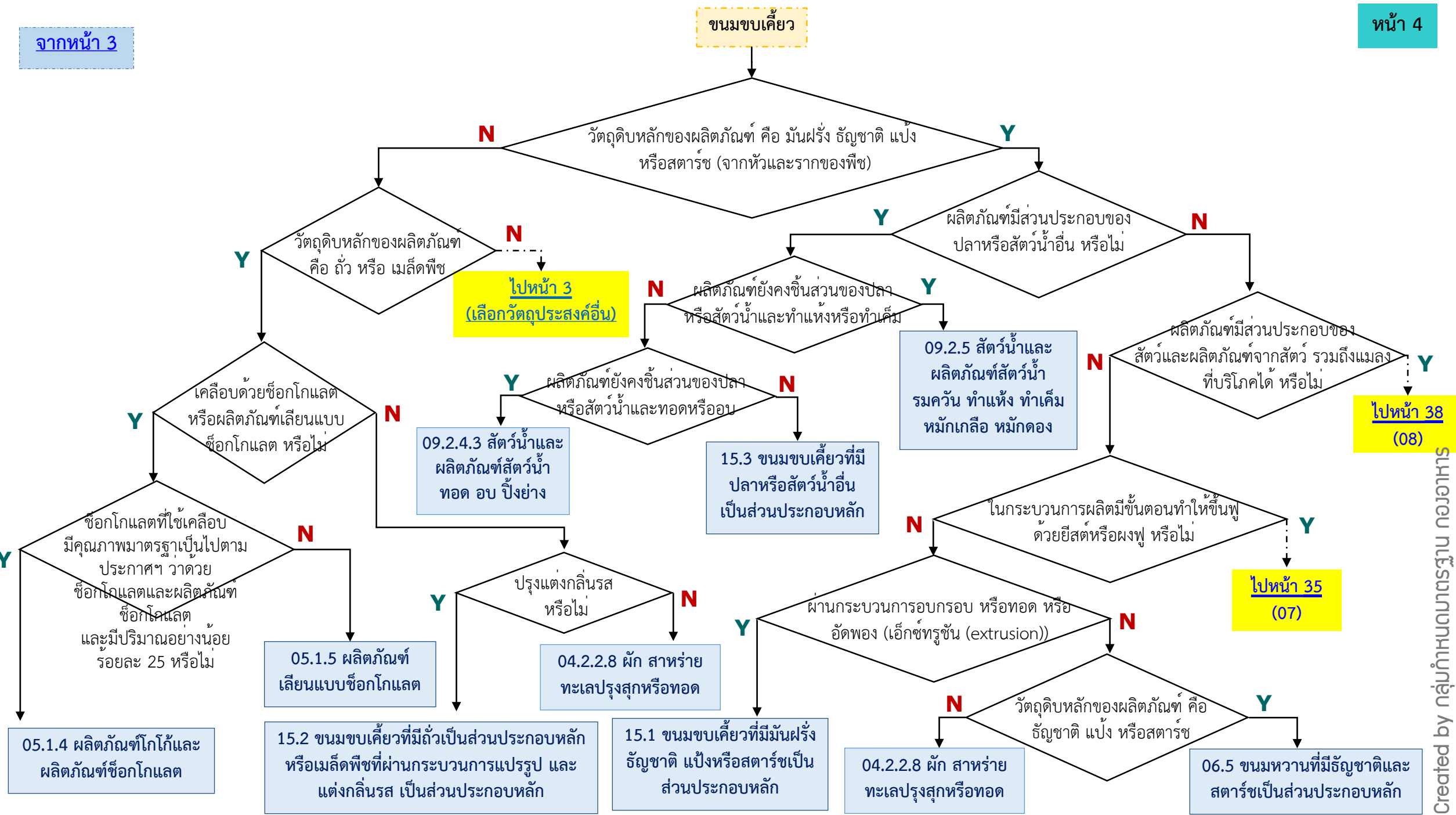
* รายละเอียดที่กำหนดไว้ เป็นเพียงการยกตัวอย่างเพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ง่ายขึ้น ทั้งนี้ ให้พิจารณาคำอธิบายในแต่ละชนิดอาหารเป็นสำคัญ

** การกำหนดชนิดอาหารเพื่อขออนุญาต ให้พิจารณาจากนิยาม ชนิด คุณภาพหรือมาตรฐานที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องนั้นๆ รวมถึงข้อกำหนดด้านกระบวนการผลิตอาหาร และภาชนะบรรจุอาหารเกี่ยวข้องด้วย









ขนมหวานหรือผลิตภัณฑ์ตกแต่งอาหารหรือเครื่องดื่ม

วัตถุดิบหลักในผลิตภัณฑ์คืออะไร

นมและผลิตภัณฑ์จากนม

น้ำ

น้ำมันและไขมัน

ผัก หรือ ผลไม้

น้ำตาล วัตถุให้ความหวาน
แทนน้ำตาลหรือ โกโก้ธัญชาติ แป้ง
และสตาร์ชไข่และผลิตภัณฑ์
จากไข่มีเนื้อมนม (Total milk solid) $\geq 8\%$
(กรณีเหลว) หรือ $\geq 65\%$ กรณีแห้ง

Y

N

01.7 ขนมหวานที่มีนม
เป็นส่วนประกอบหลักพิจารณาวัตถุดิบ
ลำดับรองลงไป02.4 ขนมหวานที่มีไขมัน
เป็นส่วนประกอบหลัก

ไปหน้า 6

ผลิตภัณฑ์มีวัตถุดิบจากโกโก้
เป็นส่วนประกอบหลักหรือไม่

Y

N

ไปหน้า 7

10.4 ขนมหวานที่มีไข่
เป็นส่วนประกอบหลัก

Y

N

มีน้ำมันหรือไขมันพืชอื่นที่ไม่ใช่
ไขมันโกโก้ มากกว่า 5 %05.1.5 ผลิตภัณฑ์
เลียนแบบช็อกโกแลต

Y

N

มีคุณภาพมาตรฐาน
เป็นไปตามประกาศฯ
ว่าด้วยช็อกโกแลตและ
ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต05.1.4 ผลิตภัณฑ์โกโก้
และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

Y

N

05.1.5 ผลิตภัณฑ์
เลียนแบบ
ช็อกโกแลต

Y

N

ผลิตภัณฑ์มีลักษณะ
นุ่มและเคี้ยวได้
(Chewy Products)

Y

N

ผลิตภัณฑ์แต่งกลิ่นหรือ
มีส่วนประกอบของผลไม้04.1.2.9 ขนมหวานที่มี
ผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก05.2.2 ลูกกวาดชนิดนุ่ม และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจาก
ผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5

Y

N

Y

N

ไปหน้า 43

05.2.1 ลูกกวาดชนิดแข็ง

03.0 ขนมหวานที่มีน้ำเป็น
ส่วนประกอบหลักแช่เยือกแข็ง

Y

N

ในกระบวนการมีขั้นตอน
ทำให้เป็นน้ำแข็งหรือไม่มีปริมาณไขมัน
 $\geq 5\%$ หรือไม่

N

Y

ไขมันในผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่
คือ ไขมันนมหรือไม่

N

Y

02.4 ขนมหวานที่มีไขมัน
เป็นส่วนประกอบหลัก01.7 ขนมหวานที่มีนม
เป็นส่วนประกอบหลัก

ผัก หรือ ผลไม้

Y

N

วัตถุดิบหลักของผลิตภัณฑ์ คือ ผลไม้

Y

N

ในกระบวนการผลิตมีขั้นตอนแช่ส้ม
เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล และ
อาจทำให้แห้งด้วยหรือไม่ก็ได้

04.1.2.7 ผลไม้แช่ส้ม เชื่อม
หรือเคลือบด้วยน้ำตาล

Y

N

ผลิตภัณฑ์มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก
บรรจุในกระป๋องหรือขวดแก้วหรือ Retort pouch
ที่มีน้ำผลไม้ธรรมชาติหรือน้ำเชื่อม (รวมถึงน้ำเชื่อมที่เตรียม
จากสารให้ความหวานแทนน้ำตาล)
และนำไปผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อ

04.1.2.4 ผลไม้ที่
ผ่านกรรมวิธีคanning

04.1.2.9 ขนมหวานที่มี
ผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก

Y

N

ผลิตภัณฑ์ได้จากการนำผัก สำหรับห่อหุ้ม
นัท และเมล็ด มาบด

04.2.2.6 ผัก สำหรับห่อหุ้ม
นัท และเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้
ประกอบอาหาร

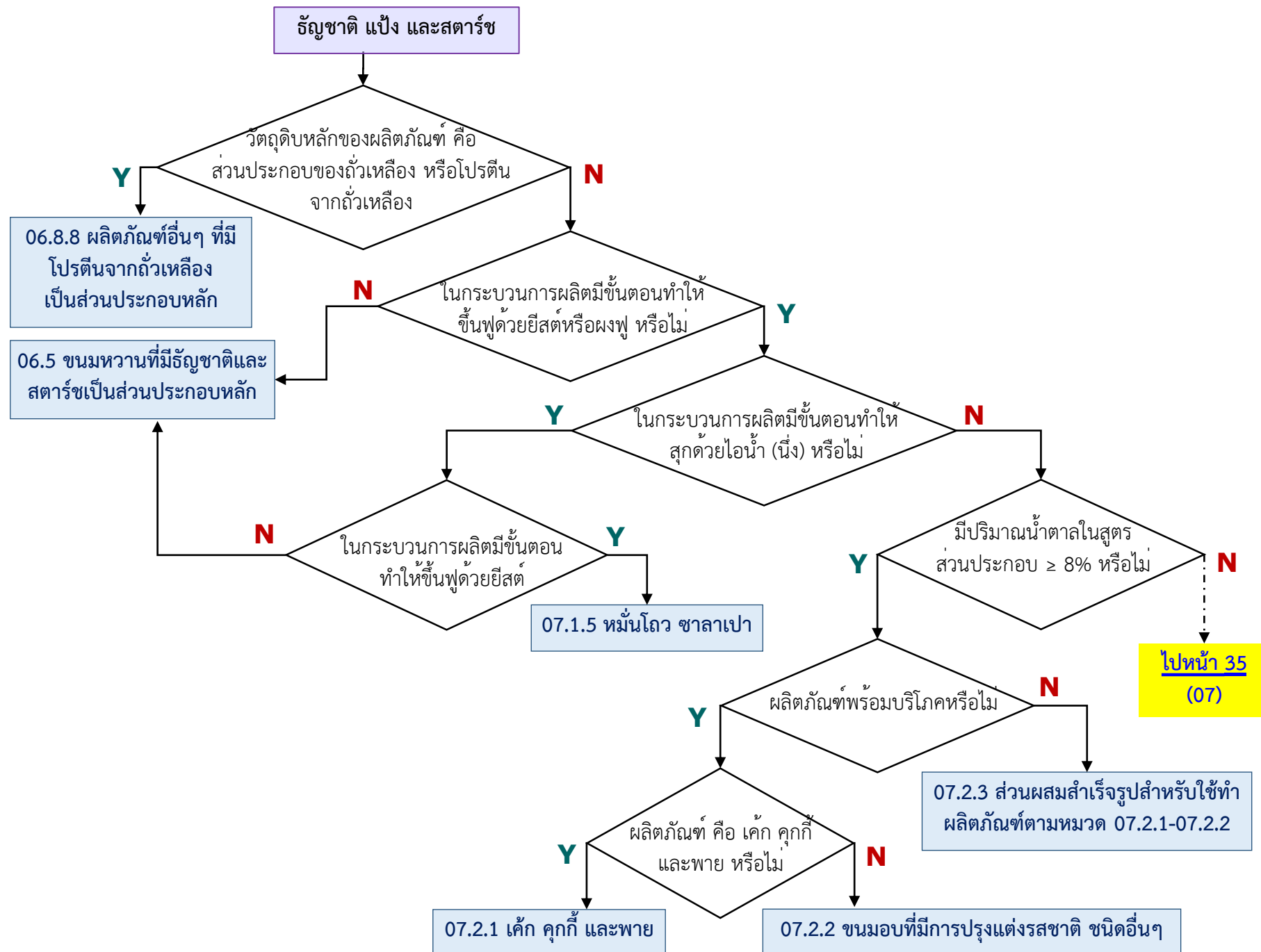
Y

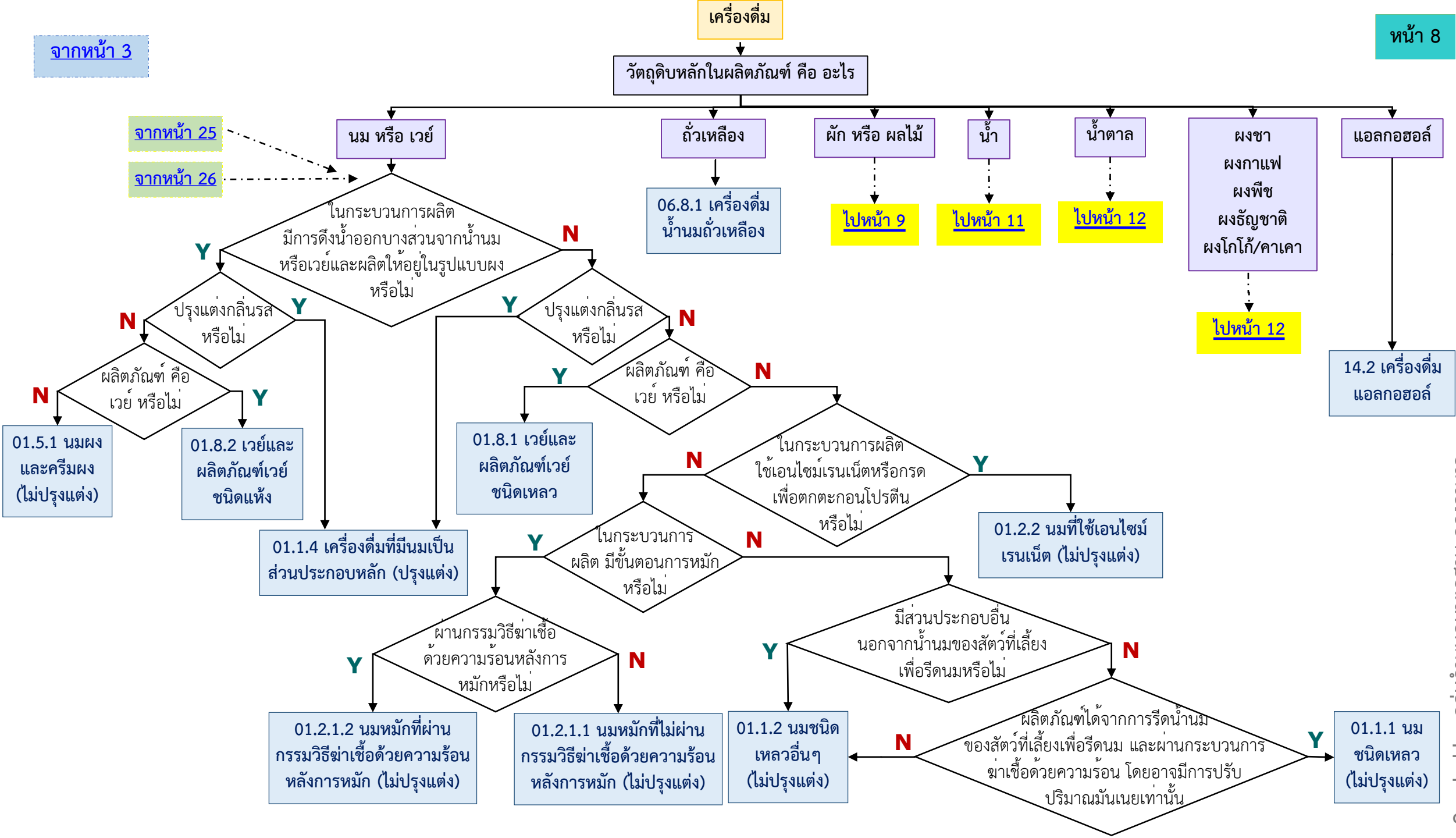
N

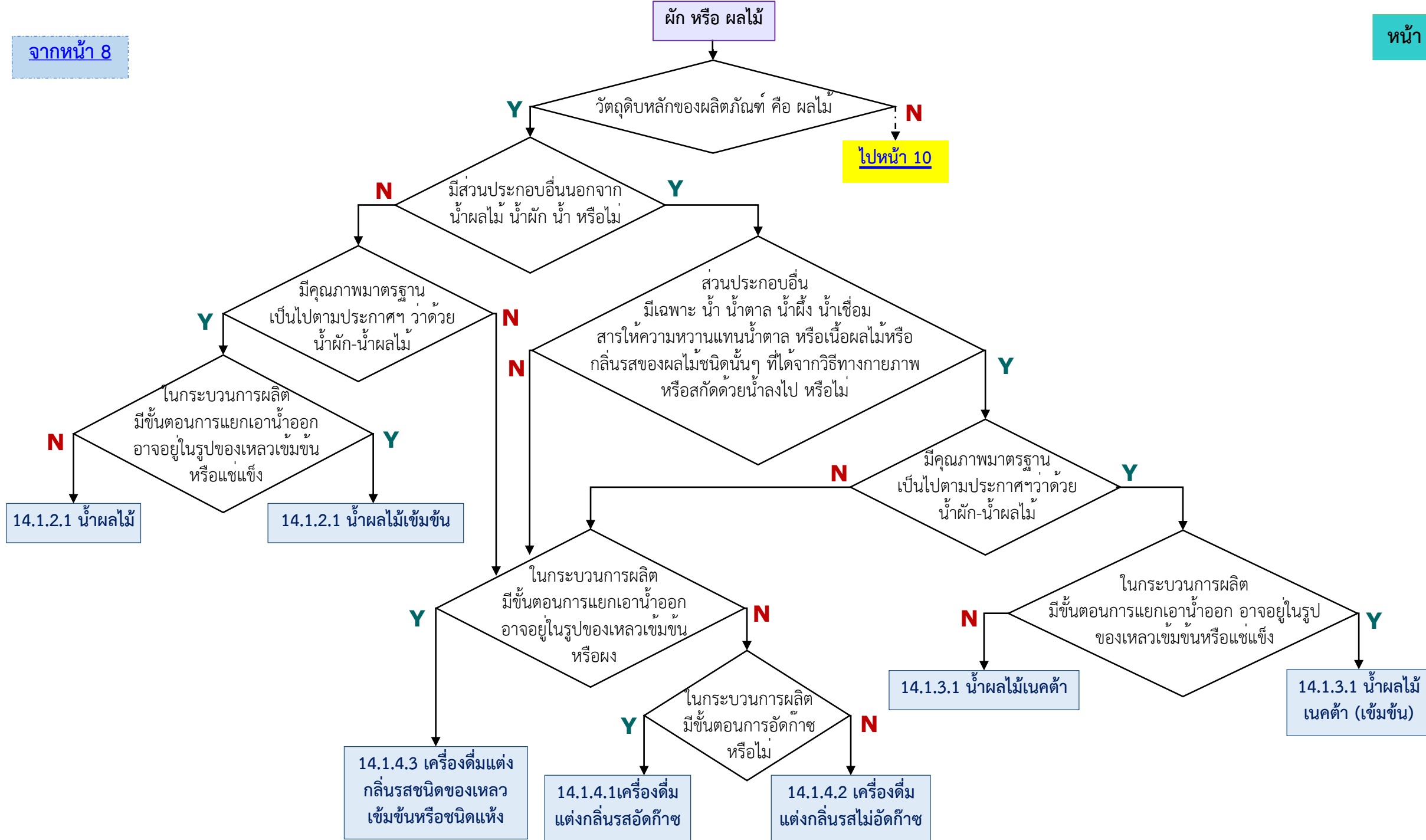
ผลิตภัณฑ์ได้ยังคงสภาพเดิมของผัก
สำหรับห่อหุ้ม นัท และเมล็ด

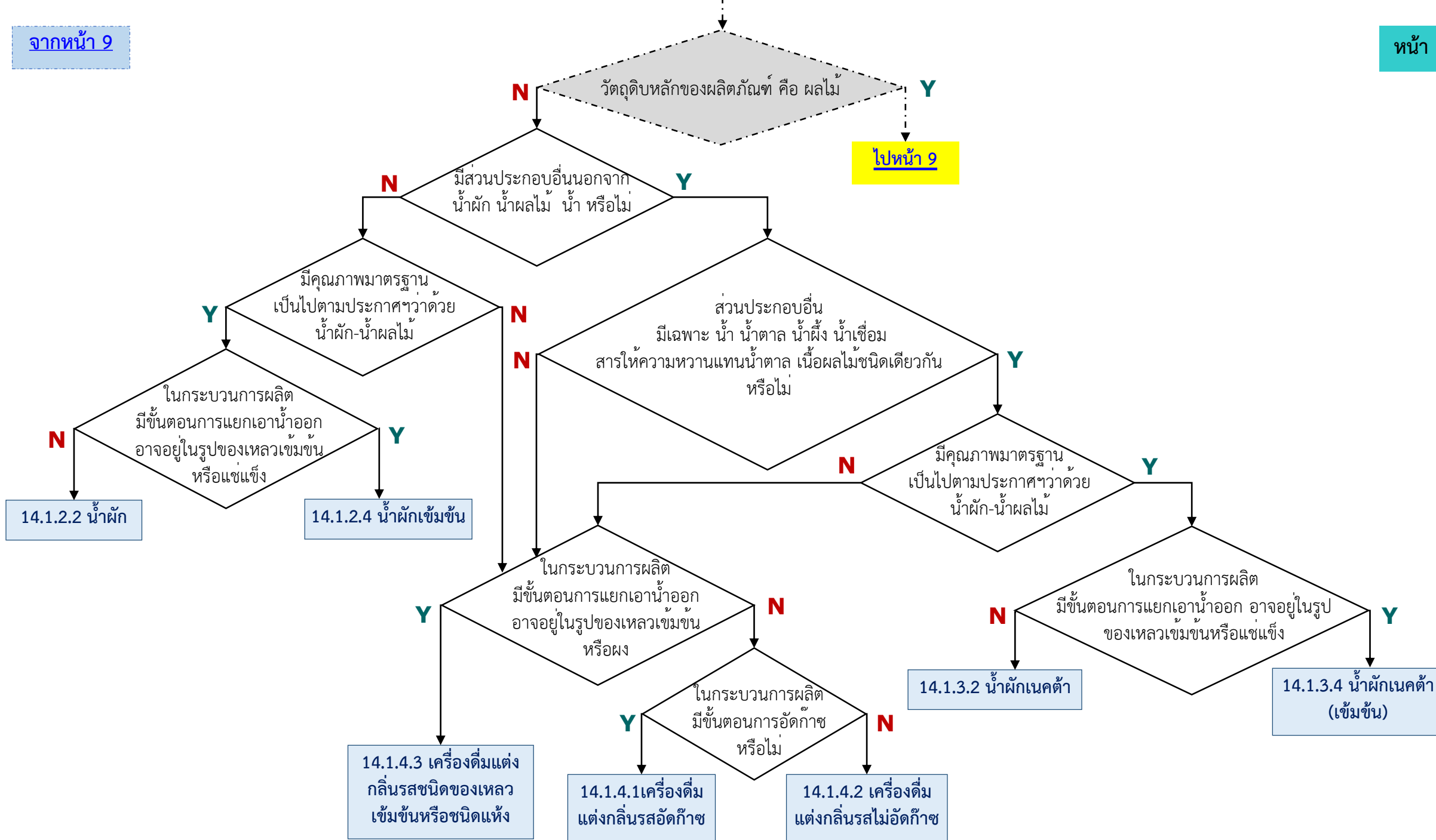
04.2.2.8 ผัก สำหรับห่อหุ้ม
ปรุงสุกหรือทอด

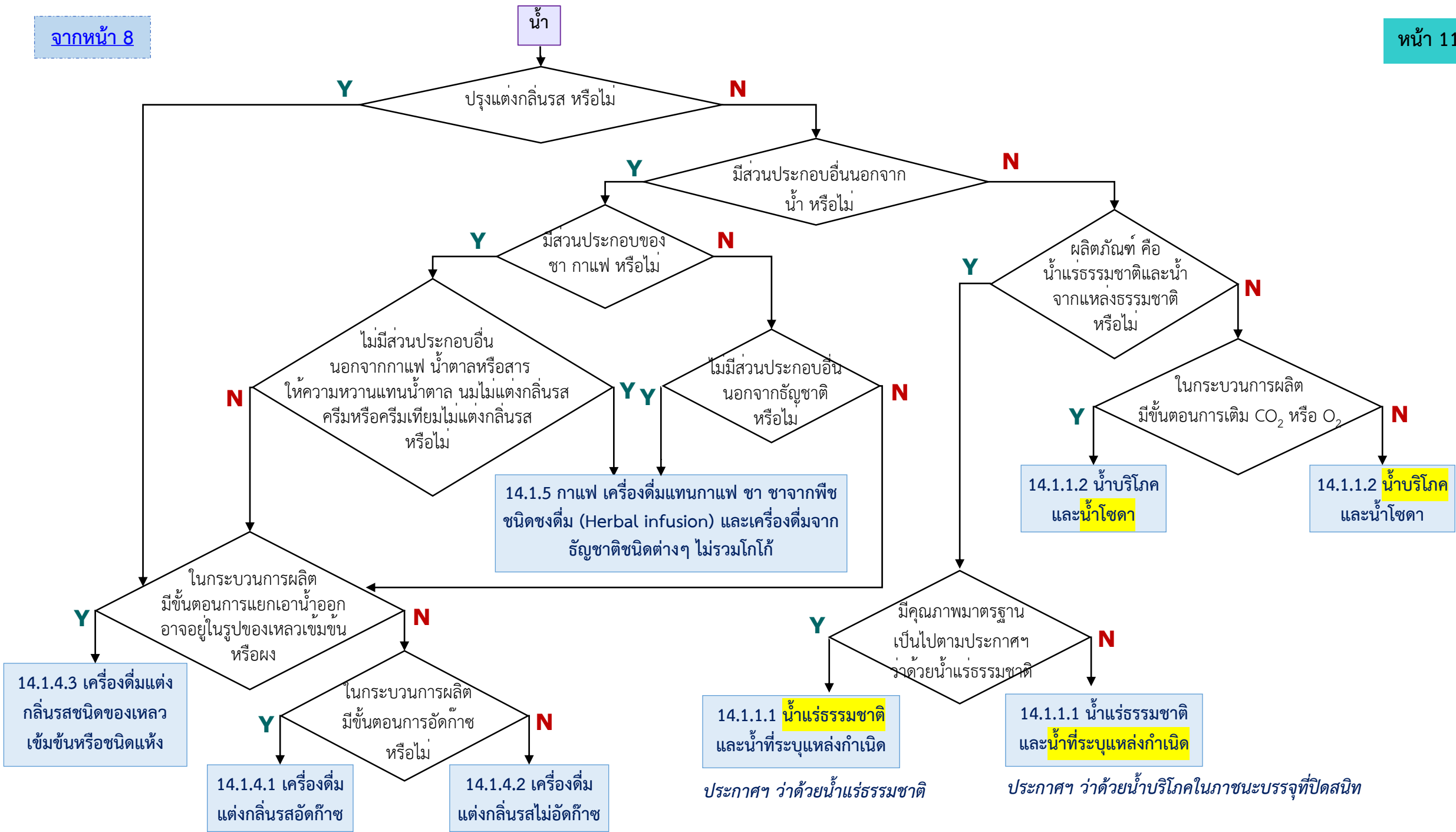
05.2.2 ลูกกวาดชนิดนุ่ม และขนมหวานอื่นๆ
นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม
หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5

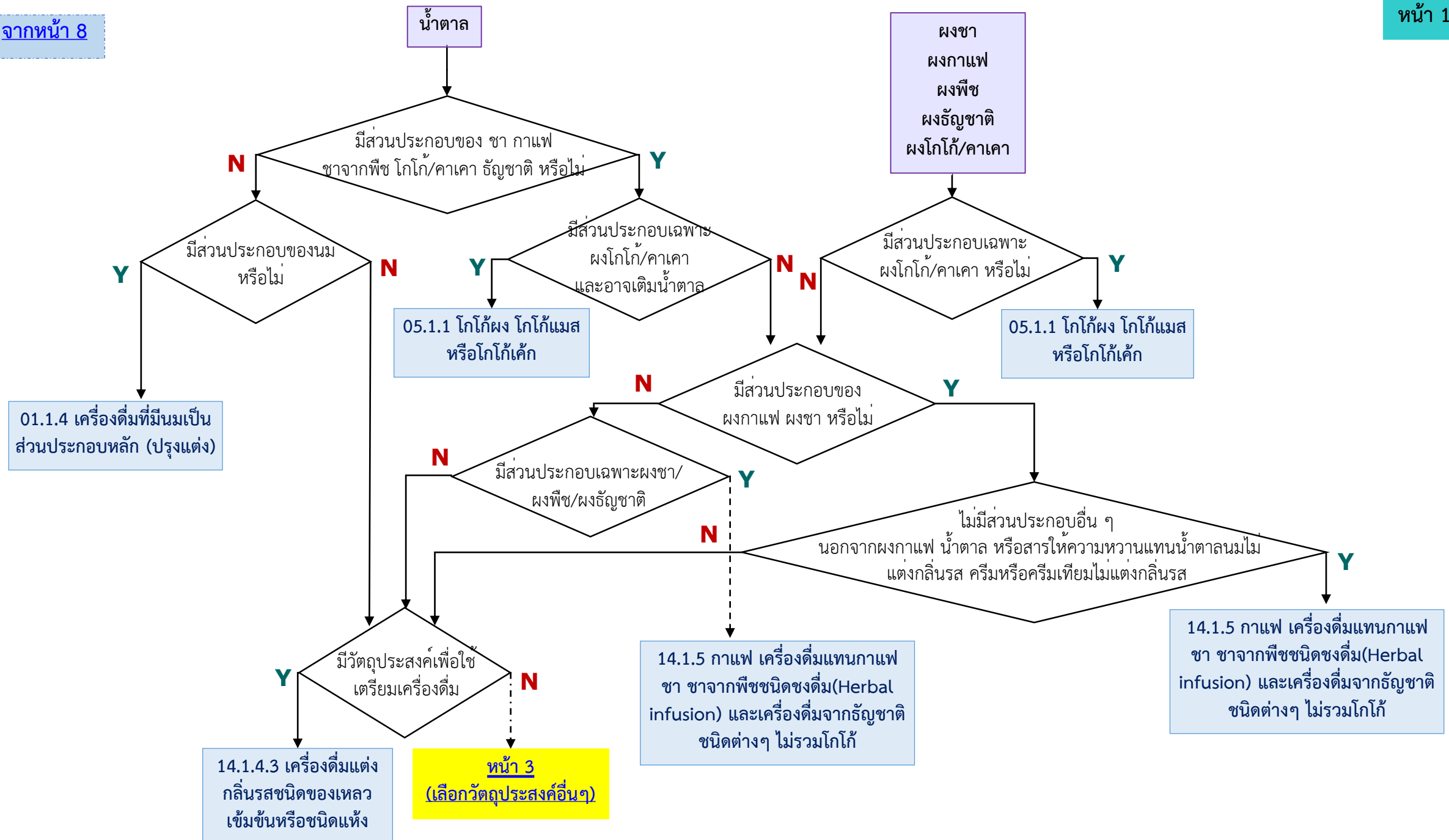


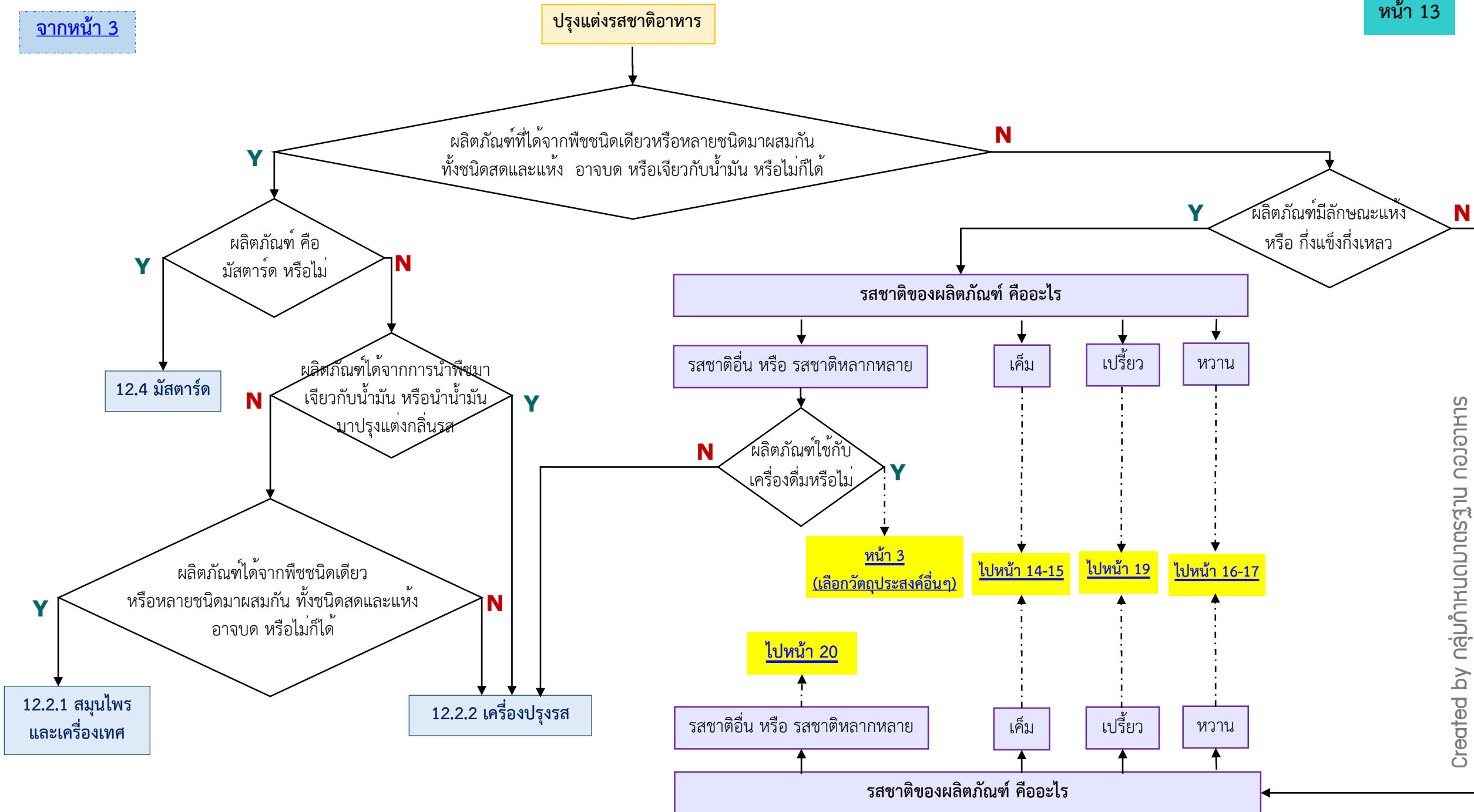


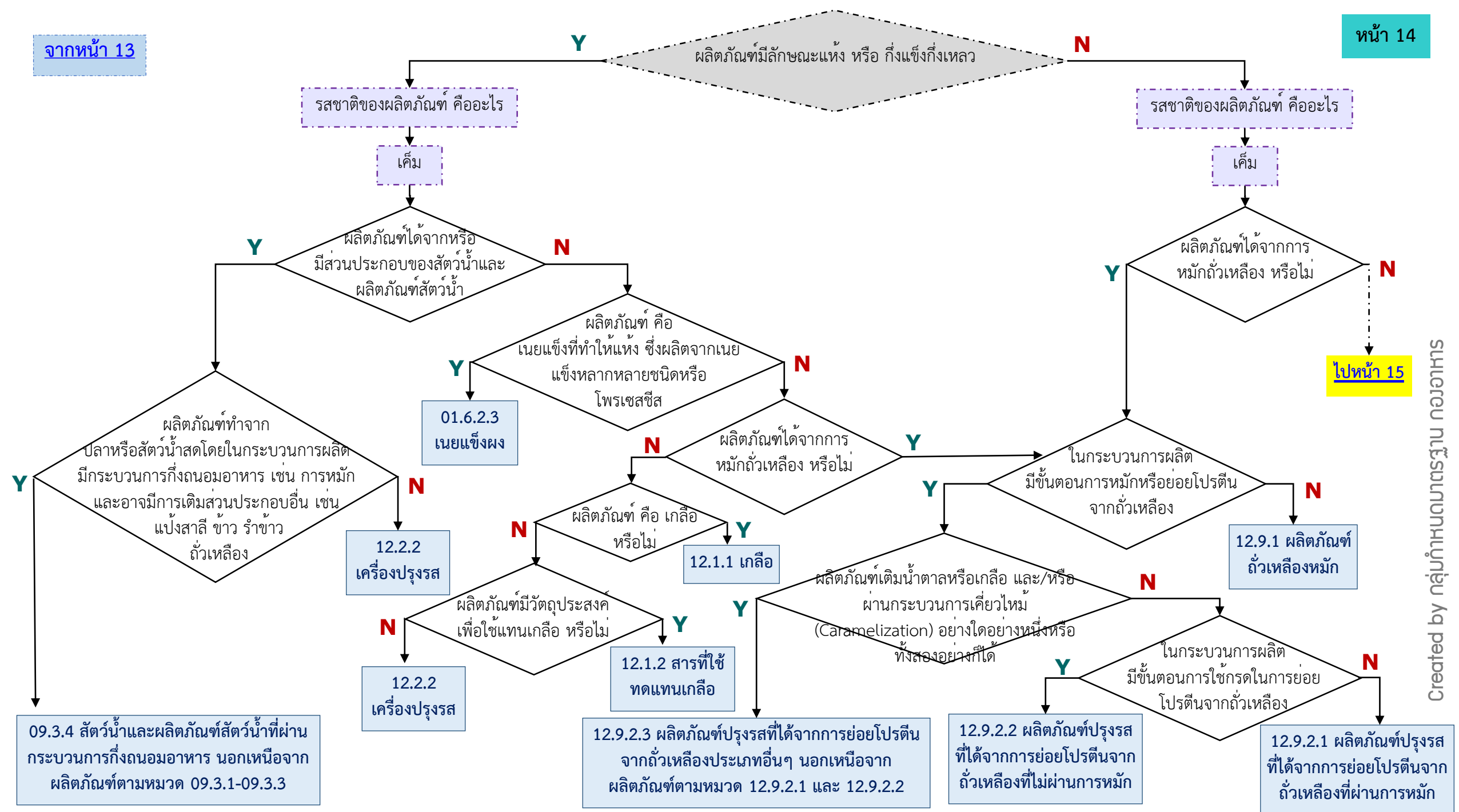


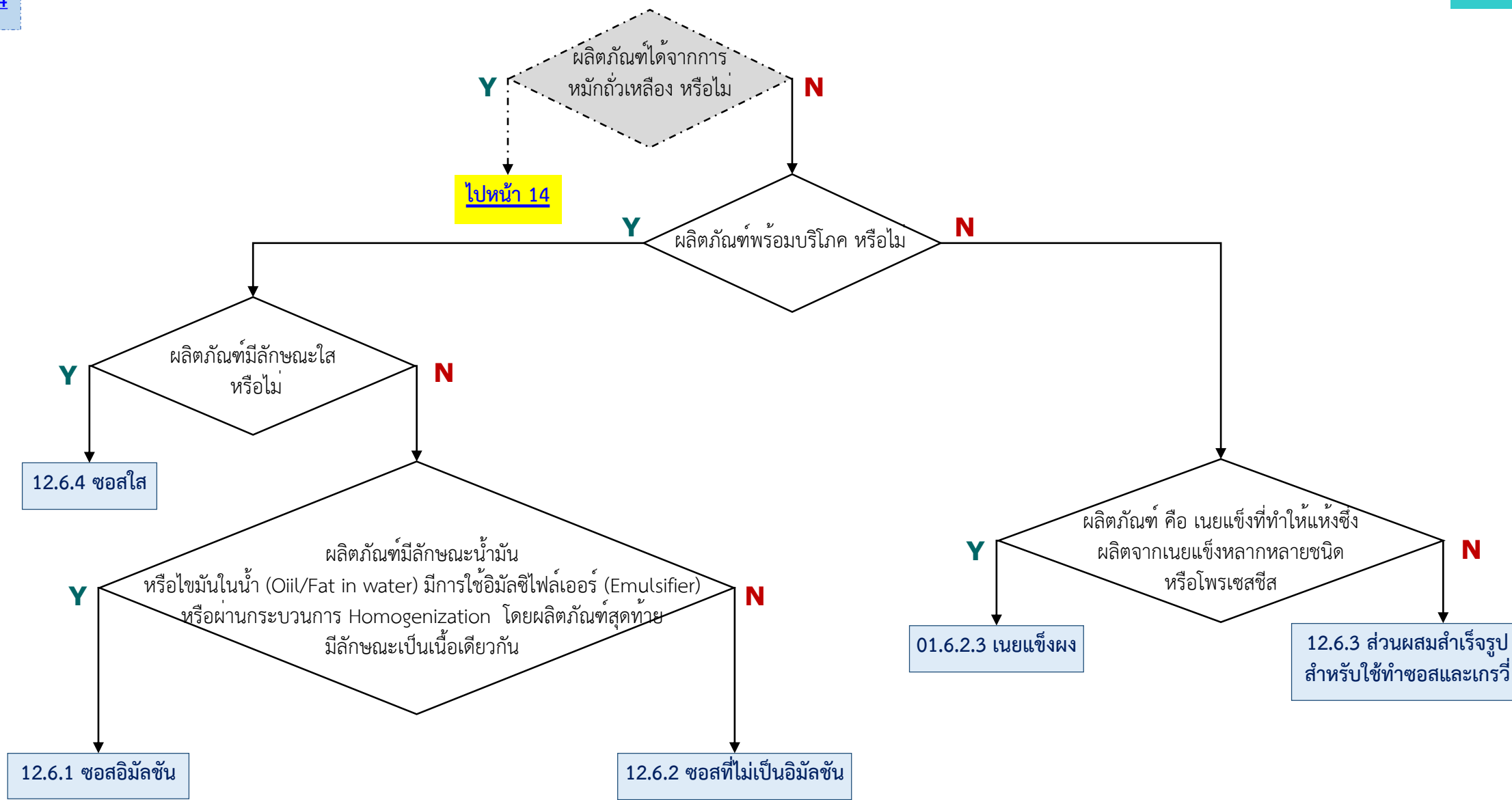


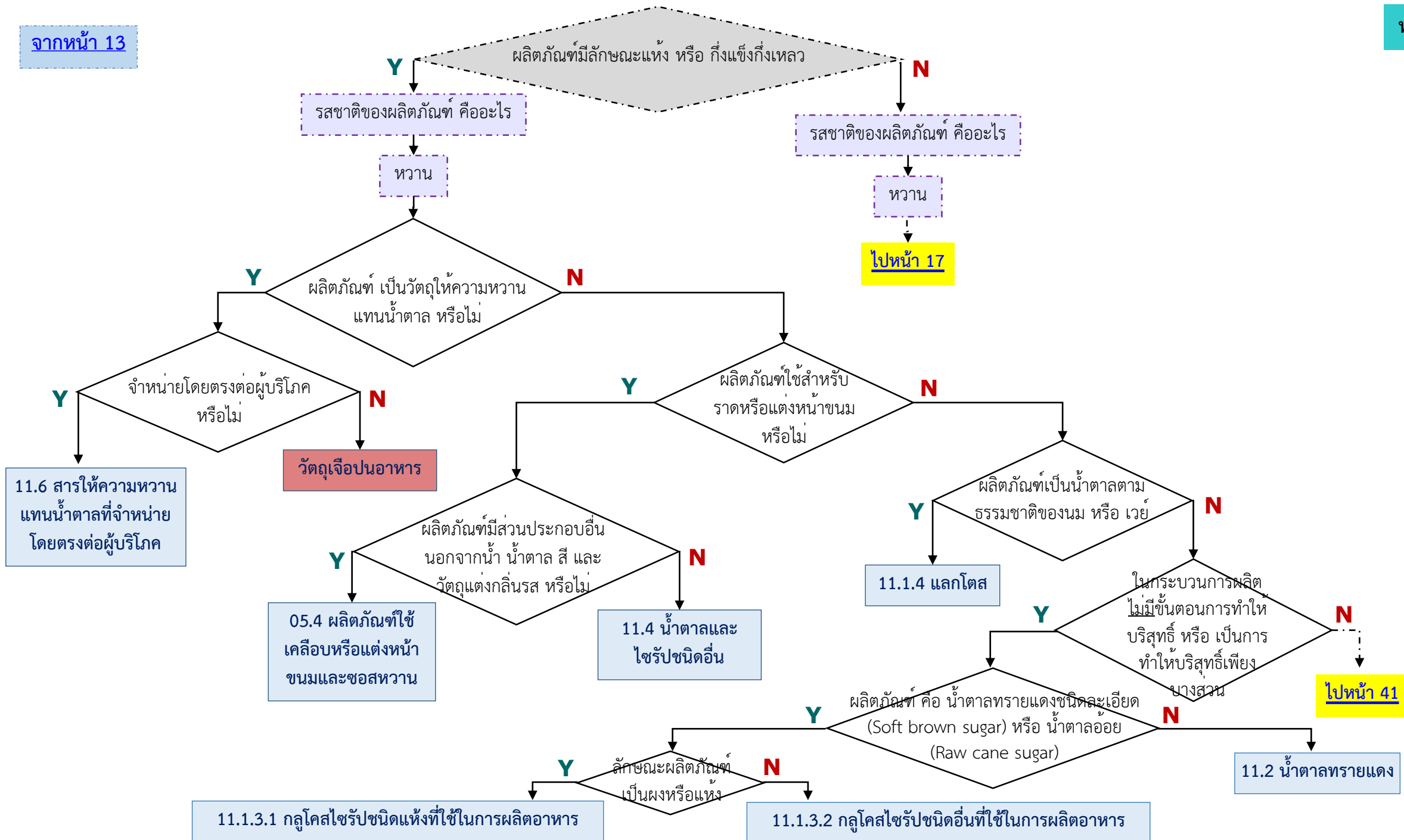


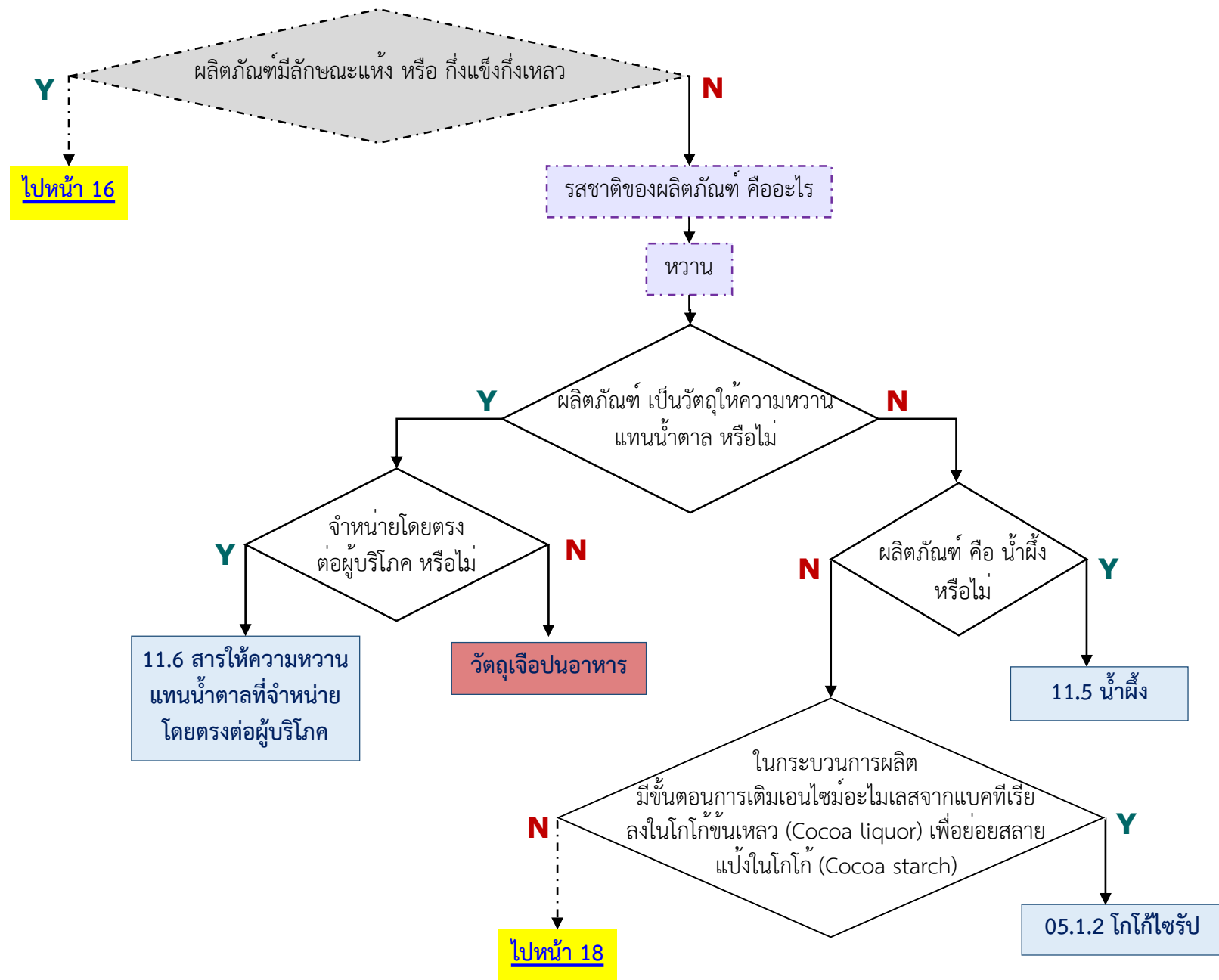


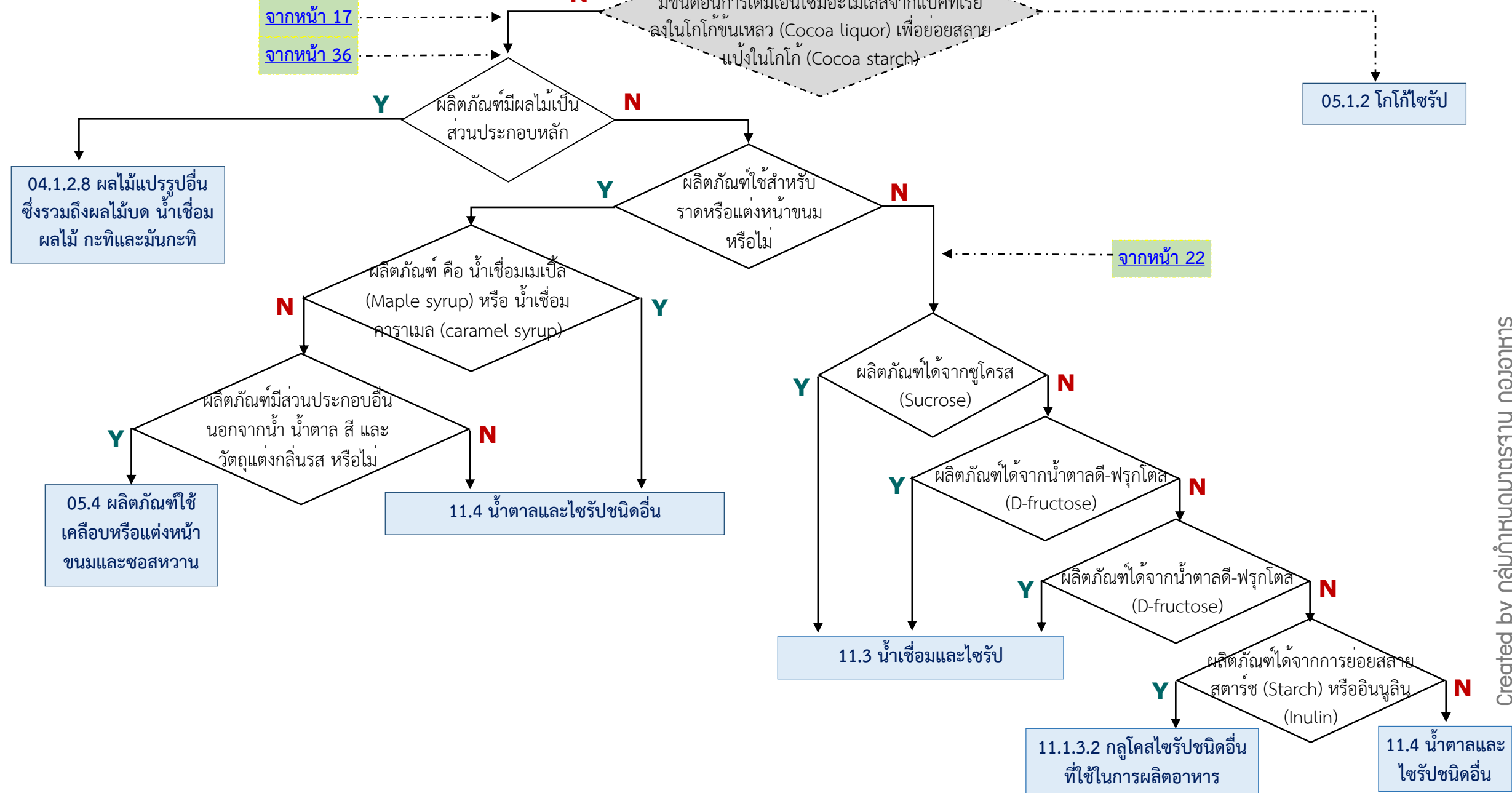


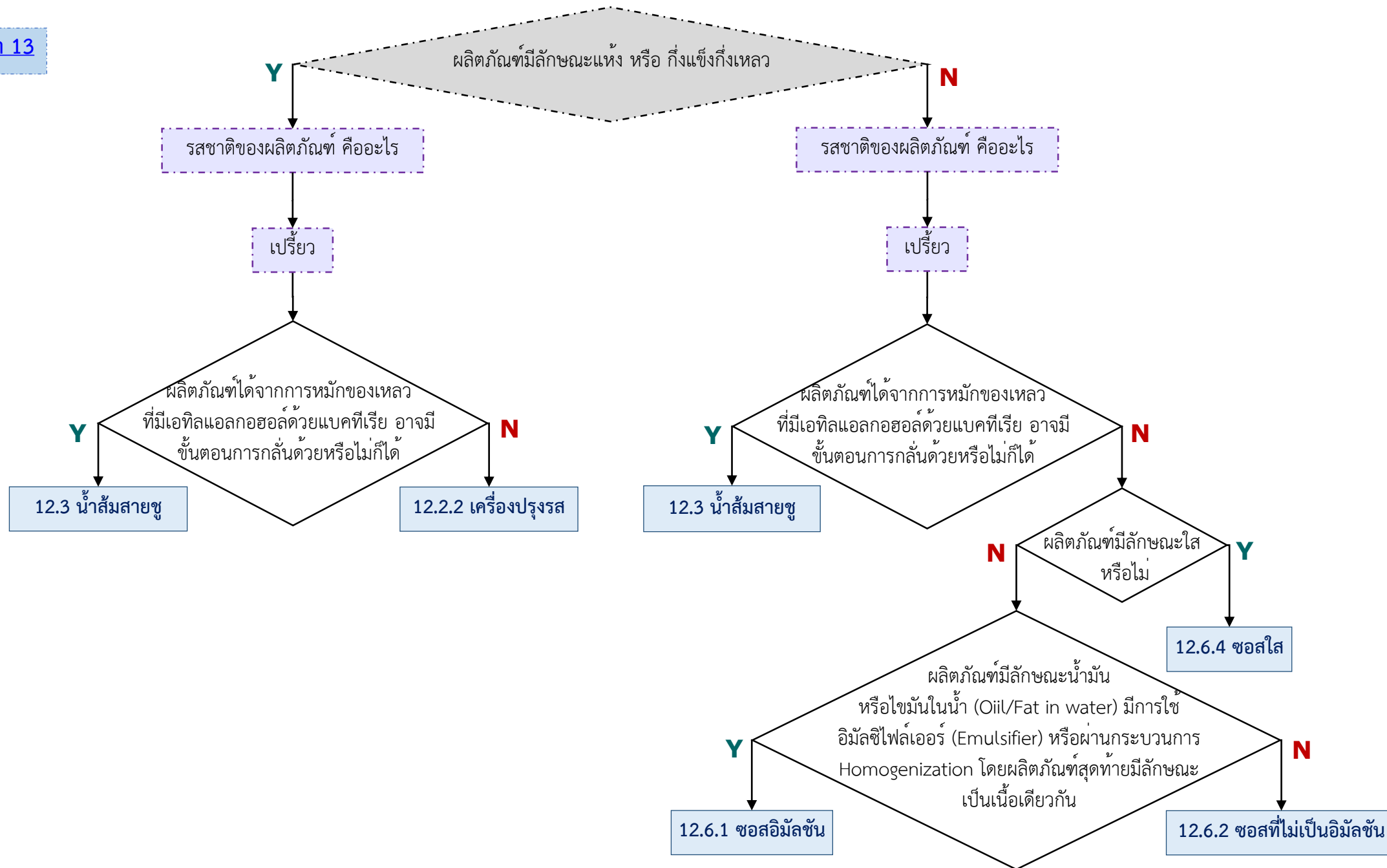


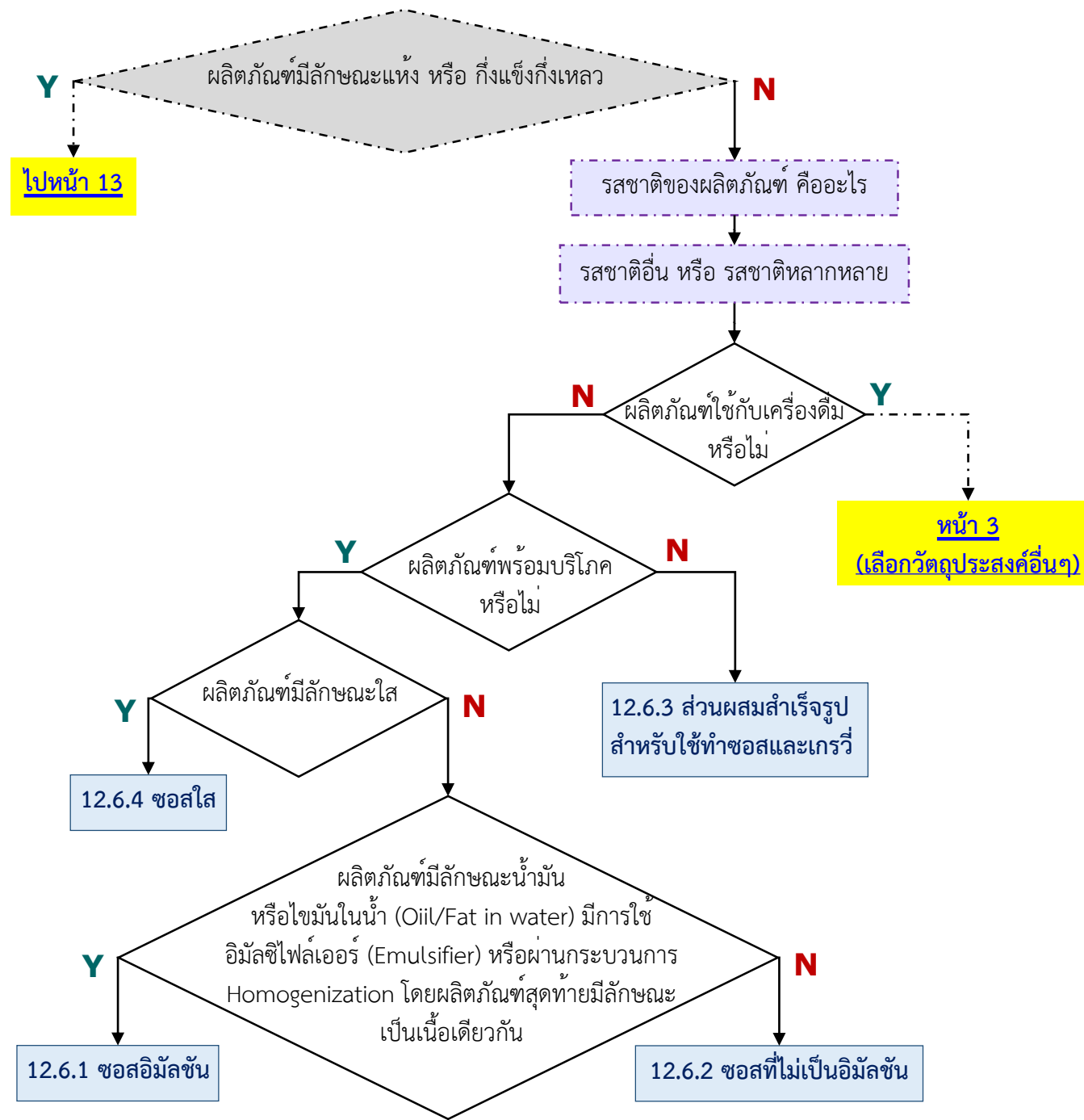












ใช้สำหรับทา/ป้าย หรือใส่ขนมหรือผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

วัตถุดิบหลักในผลิตภัณฑ์คืออะไร

นม

น้ำตาล สารให้ความหวานแทนน้ำตาล น้ำผึ้ง

น้ำมัน หรือ ไขมัน

พืช/ผัก หรือ ผลไม้

ไปหน้า 22

ไปหน้า 22

ผลิตภัณฑ์มีส่วนผสมระหว่าง
เนยแข็ง ไขมันนม โปรตีนนม นมผง
และน้ำรวมกันเป็นเนื้อเดียวกัน

Y

N

ผลิตภัณฑ์มีปรุงแต่งกลิ่นรส
หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก
และ/หรือ เนื้อสัตว์

Y

N

01.6.4.2 โพรเซสซีส
(ปรุงแต่ง)01.6.4.1 โพรเซสซีส
(ไม่ปรุงแต่ง)ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการ
ดัดน้ำบางส่วนออกจากนม อาจมีการ
เติมน้ำตาล หรือไม่ก็ได้

Y

N

ปรุงแต่งกลิ่นรสหรือไม่

N

Y

01.3.1 นมข้น
(ไม่ปรุงแต่ง)

ปรุงแต่งกลิ่นรสหรือไม่

Y

N

มีเนื้อม (Total milk solid) ≥ 8 % (กรณีเหลว)
หรือ ≥ 65 % กรณีแห้ง

Y

N

01.7 ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก

พิจารณาวัตถุดิบลำดับรองลงไป

หน้า 3
(เลือกวัตถุดิบประกอบอื่นๆ)

ผลิตภัณฑ์มีโกโก้เป็นส่วนประกอบ

Y

N

05.1.3 ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้
สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็น
ไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ

ผลิตภัณฑ์ใช้สำหรับทา/ป้าย

Y

N

ผลิตภัณฑ์ คือ อิมัลชัน
ชนิดน้ำในไขมันหรือน้ำมัน/อิมัลชันชนิดน้ำใน
ไขมันนม/ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากไขมันผสมกับไขมันนม
ซึ่งมีสัดส่วนของไขมันนม
ในปริมาณที่สูงกว่า

Y

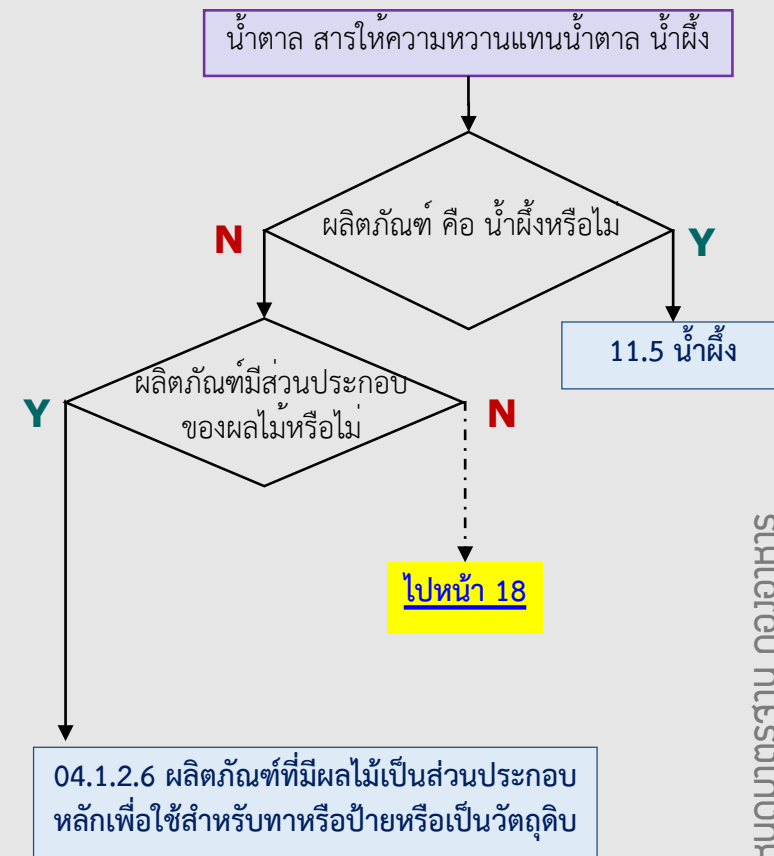
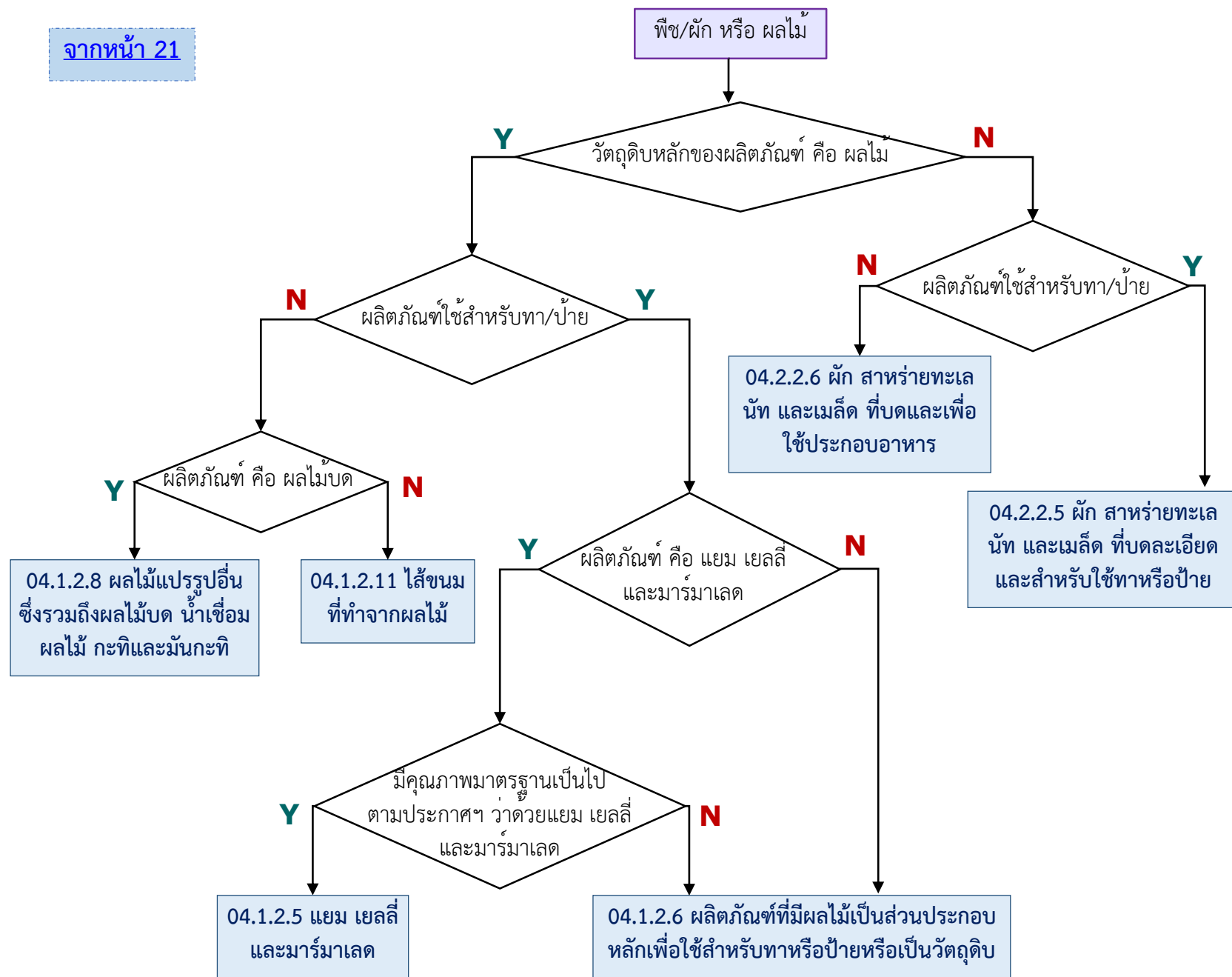
N

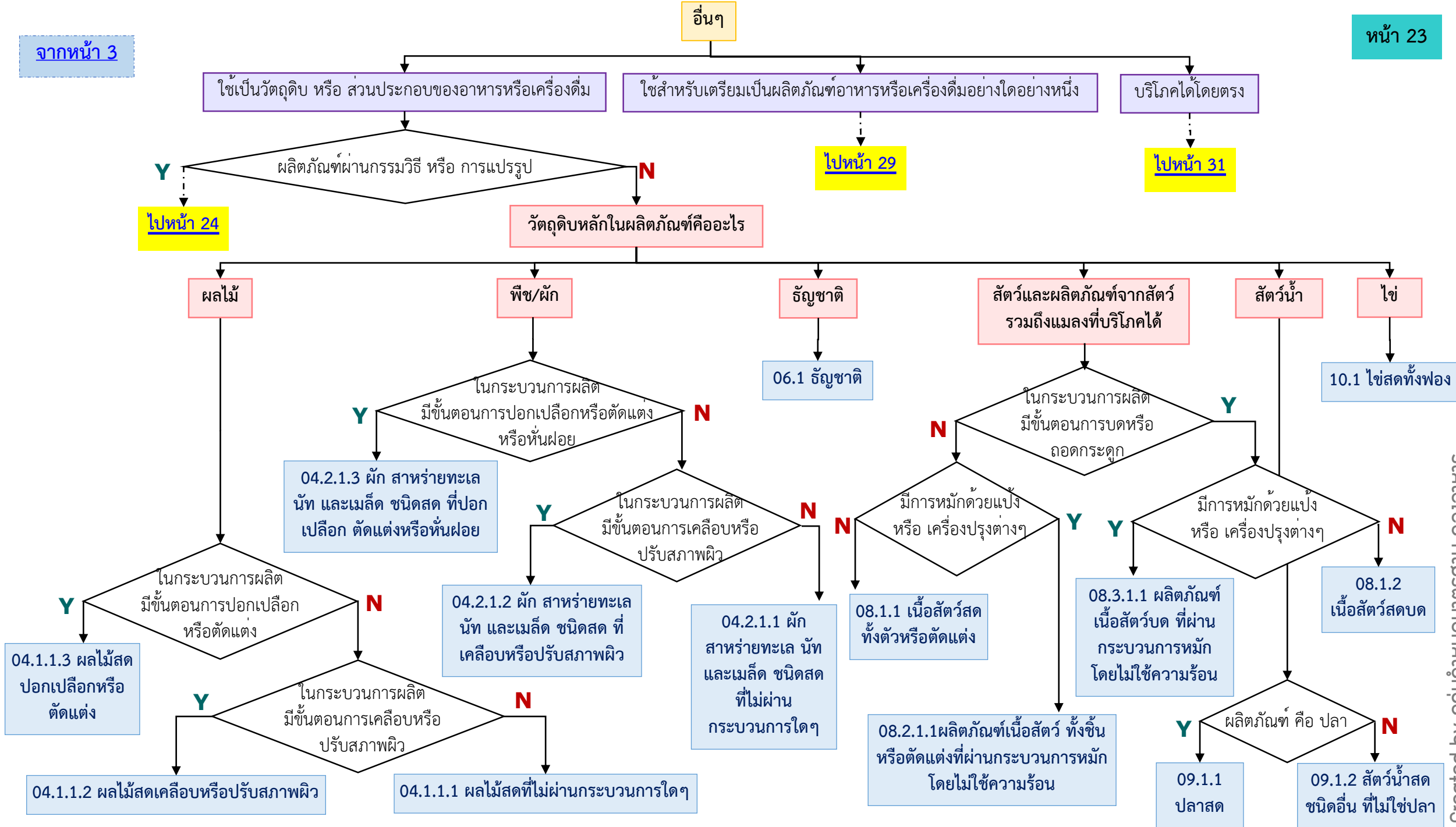
02.2.2 ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน
สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้
เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือ
น้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมัน
หรือน้ำมันผสมไขมันนม02.4 ขนมหวานที่มีไขมัน
เป็นส่วนประกอบหลักผลิตภัณฑ์ คือ อิมัลชัน
ชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งได้จากนมหรือ
ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม

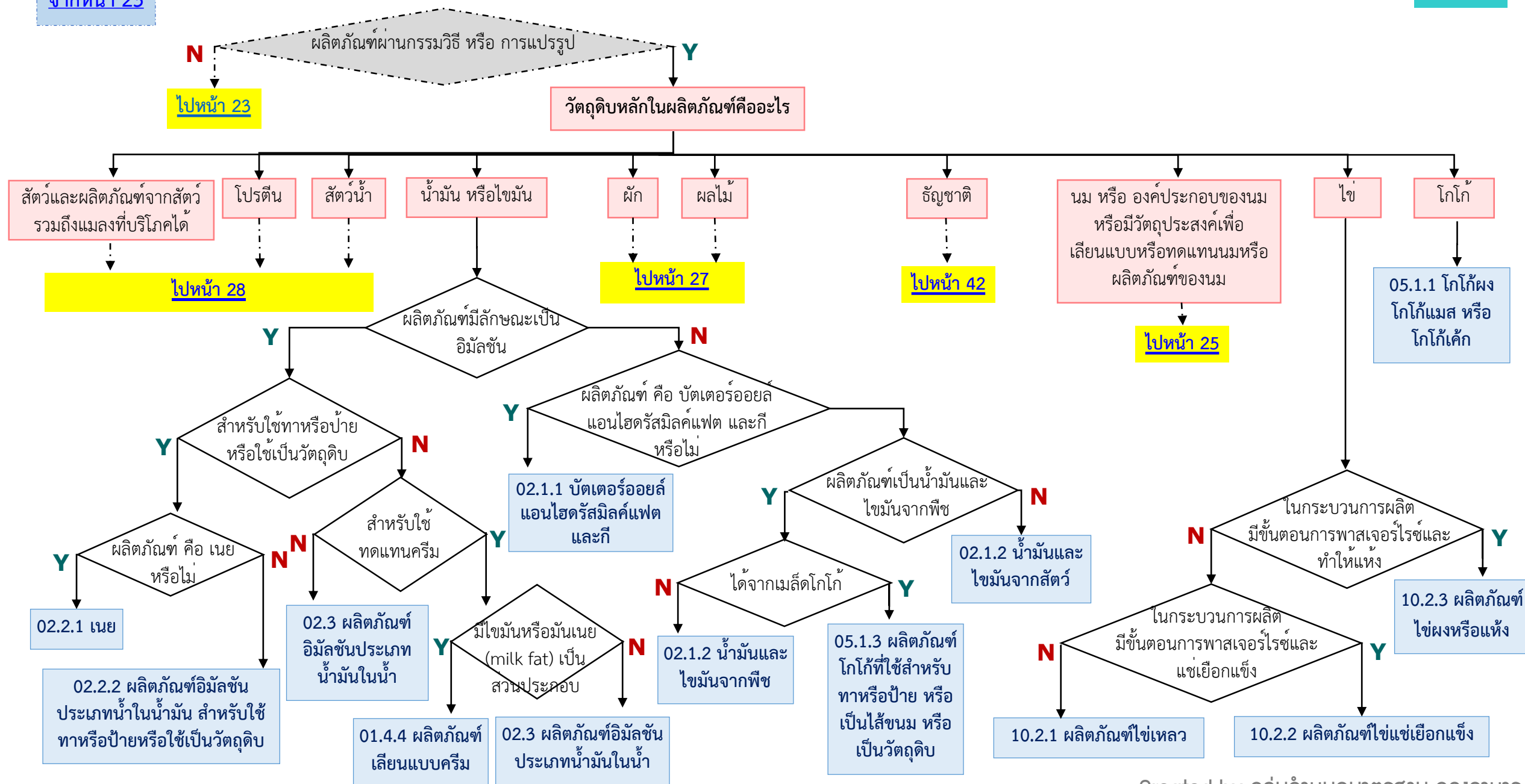
N

Y

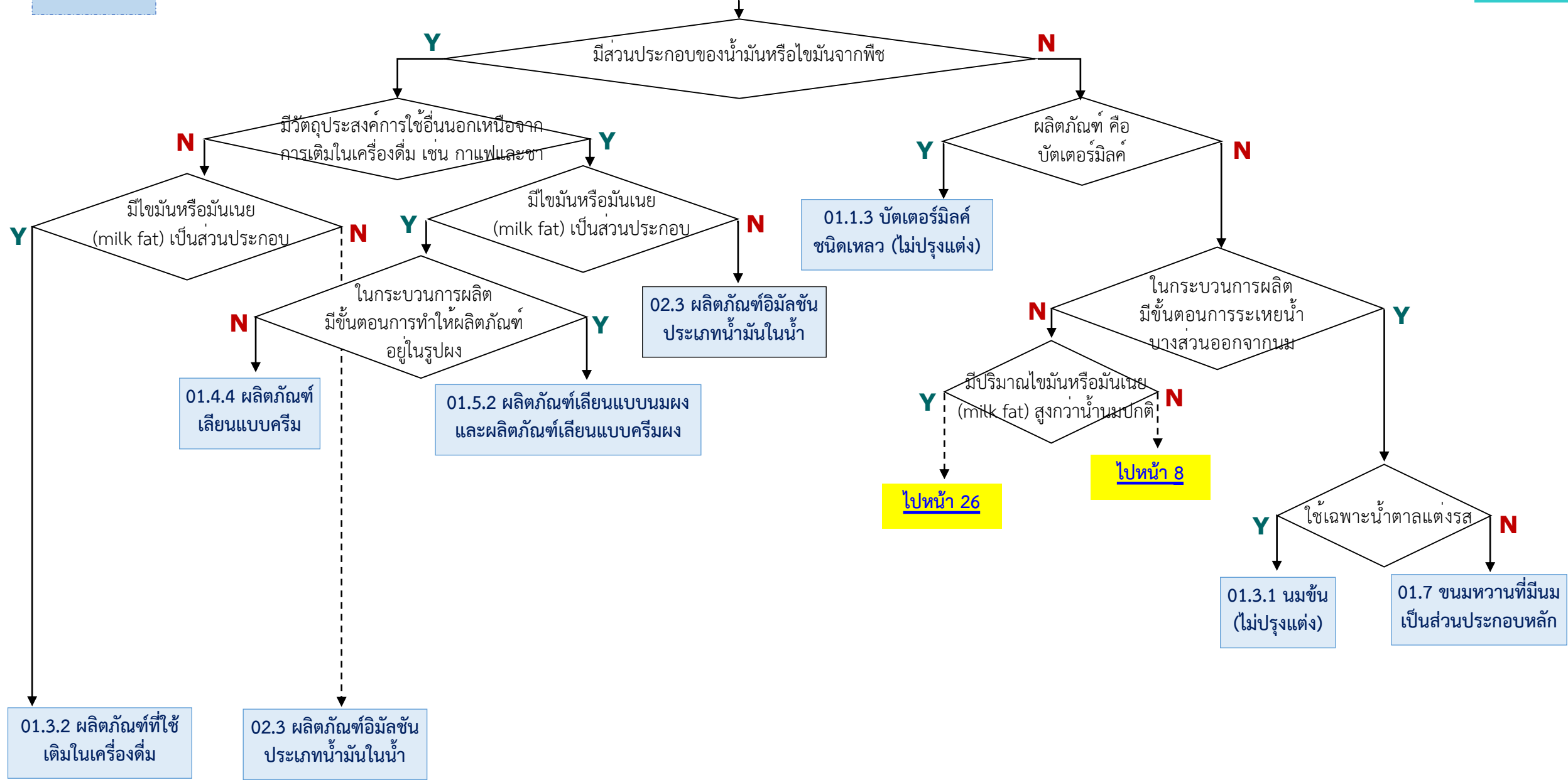
02.2.1 เนย

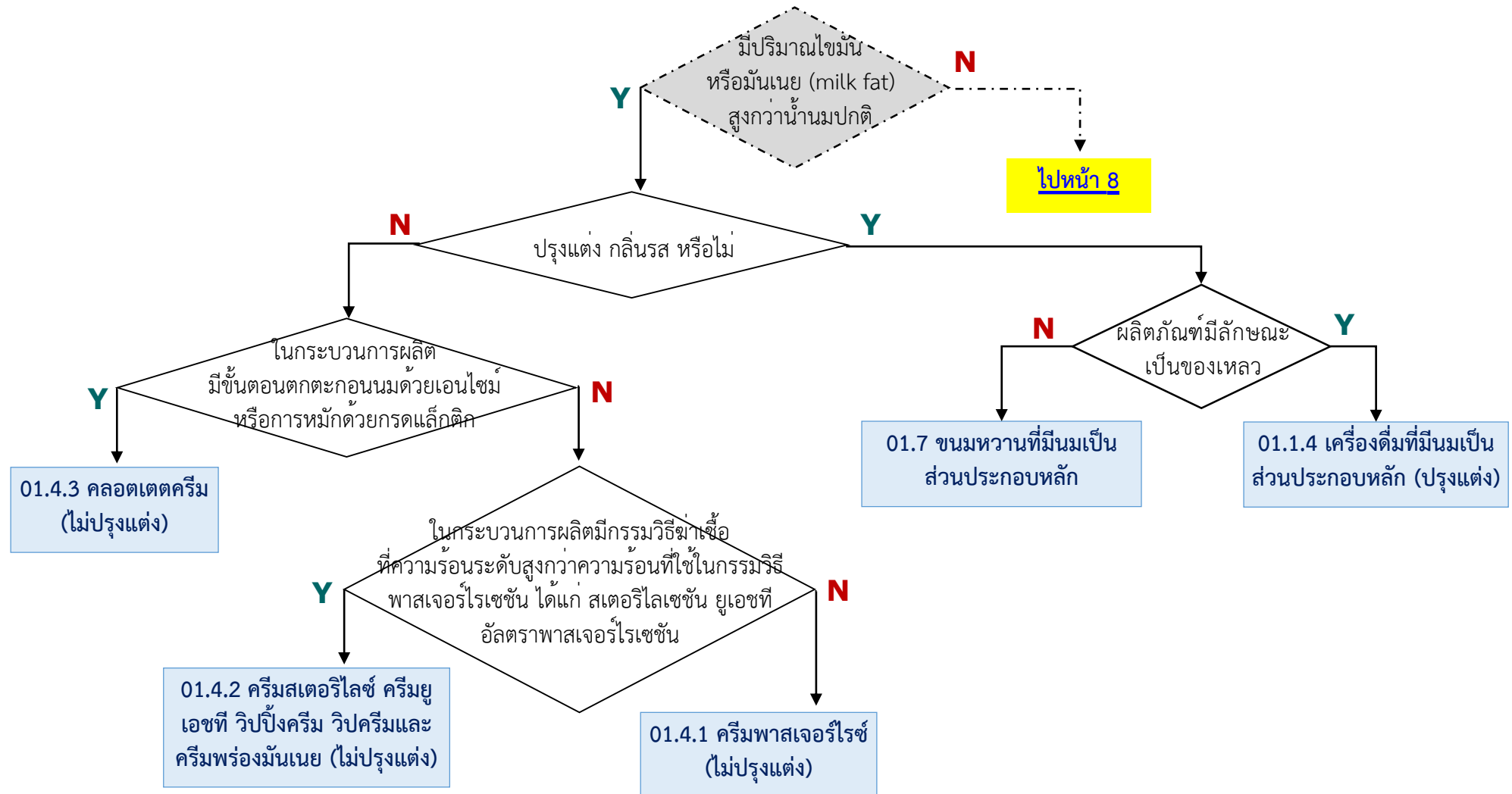


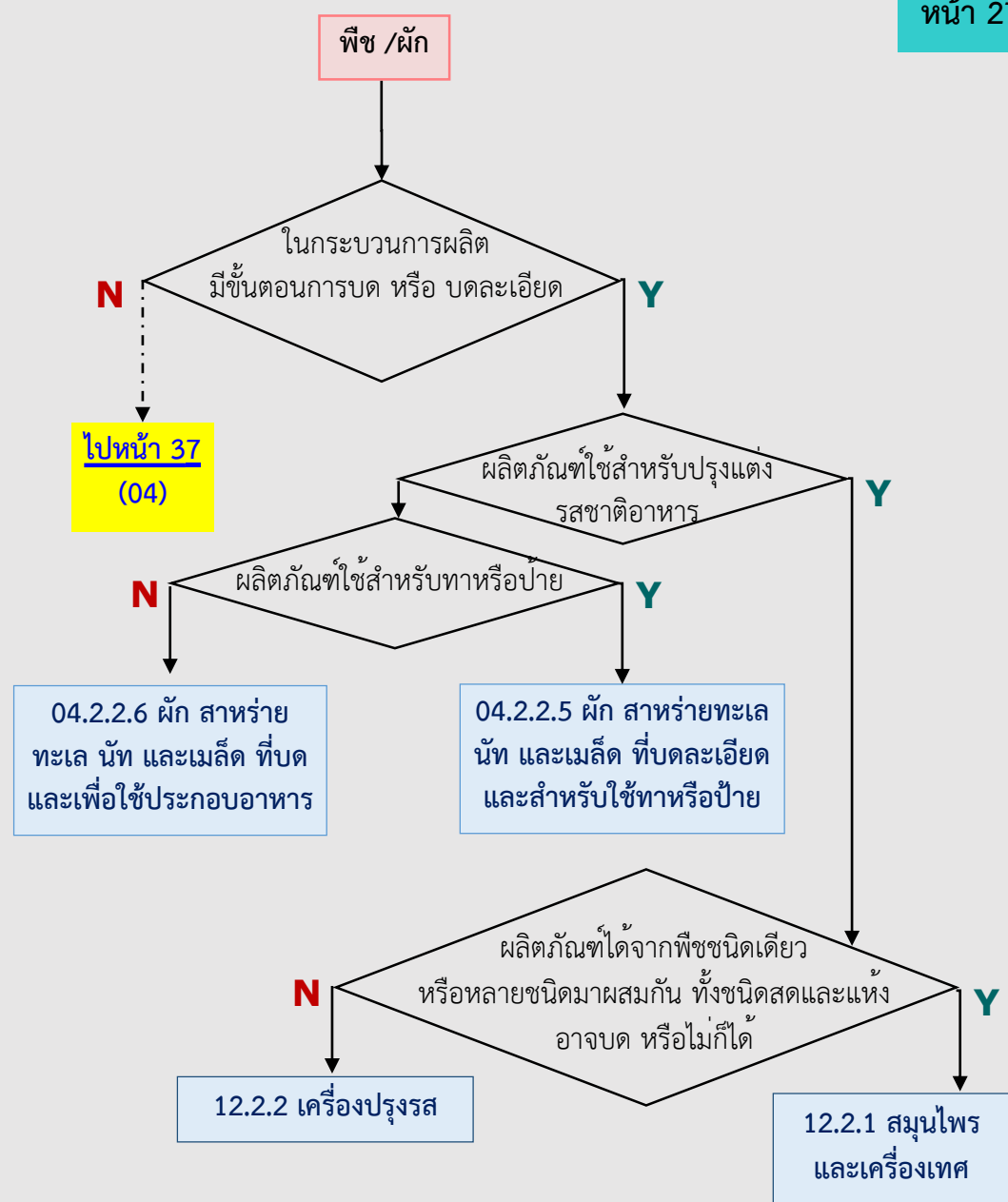
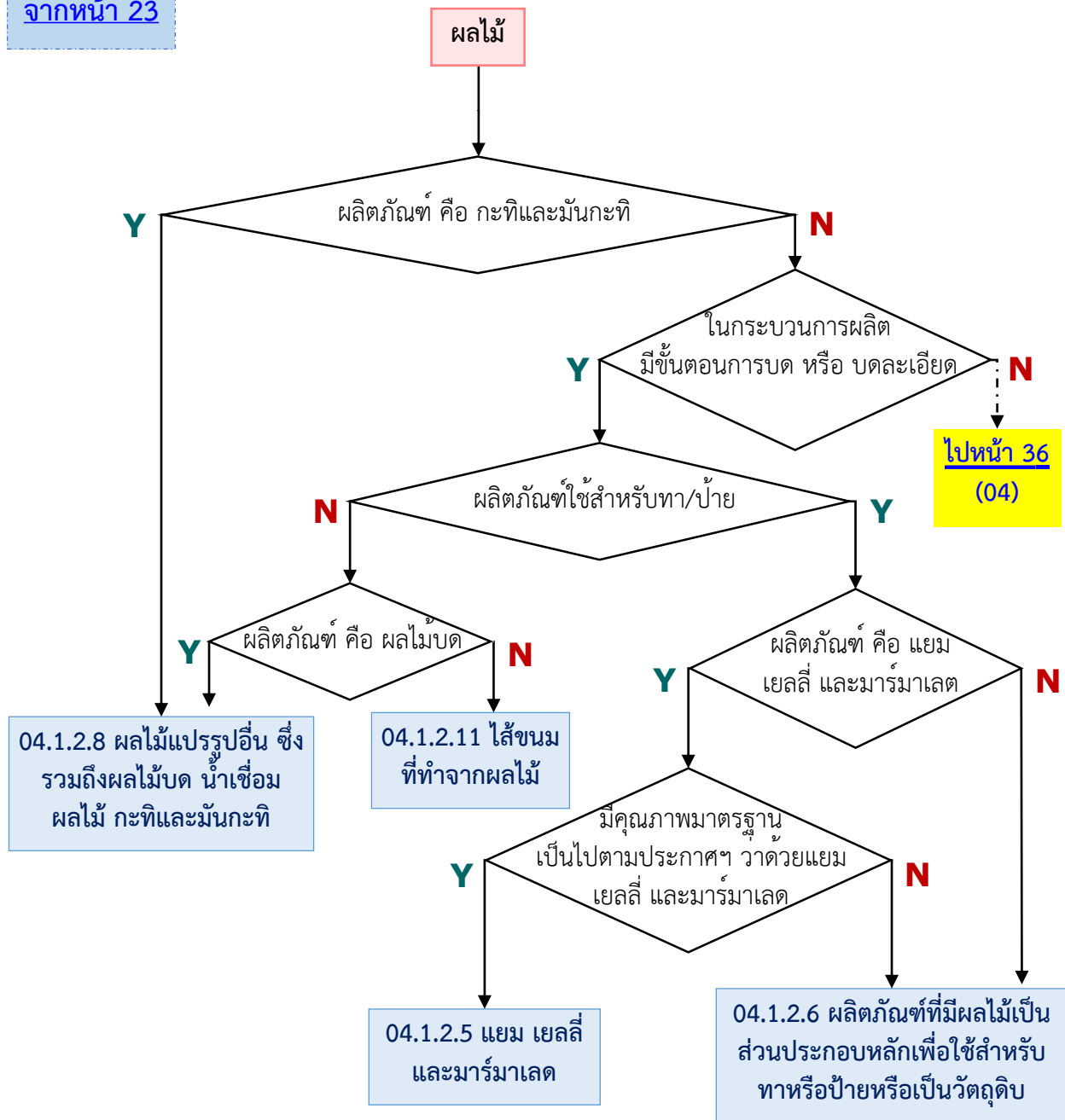


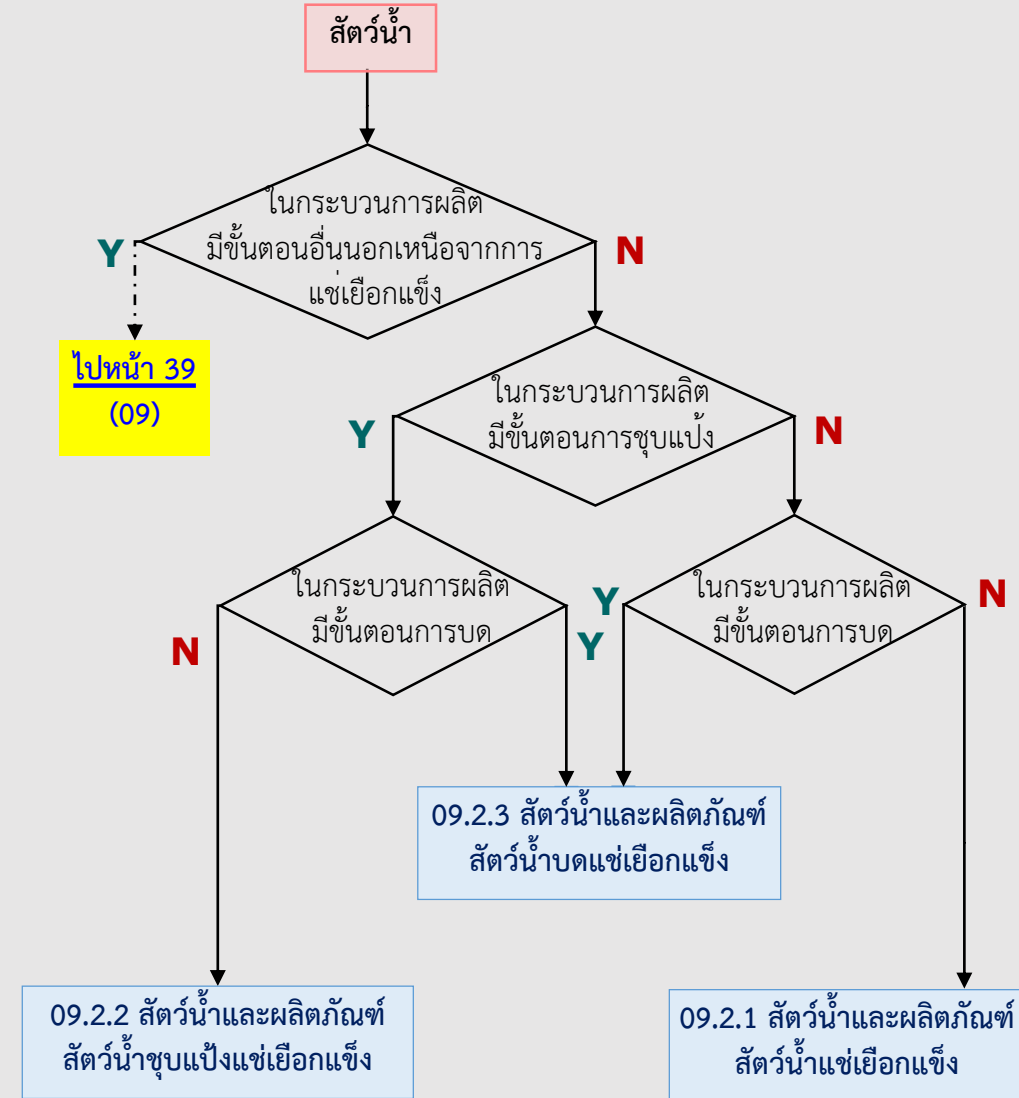
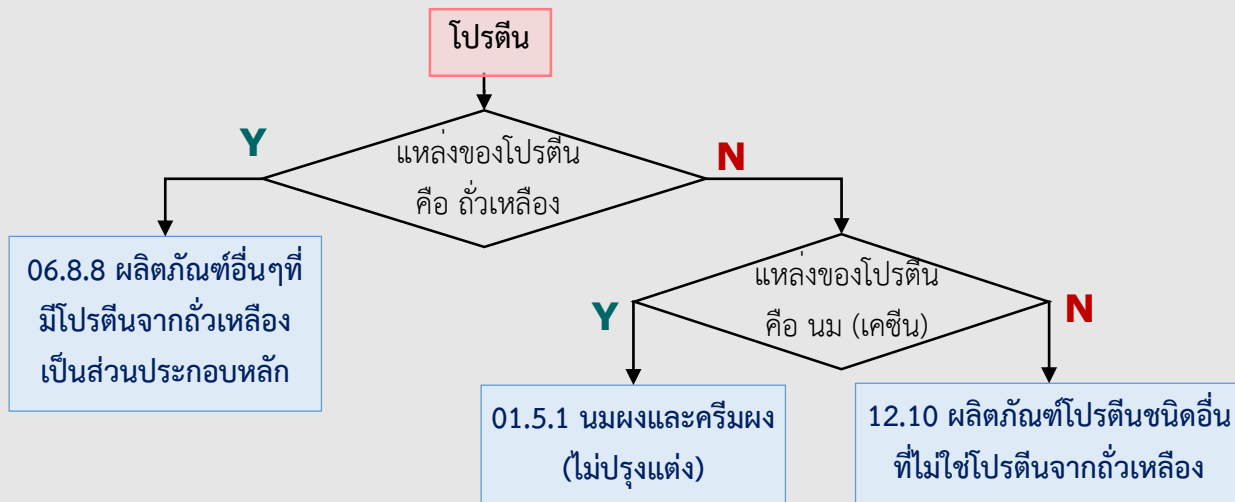
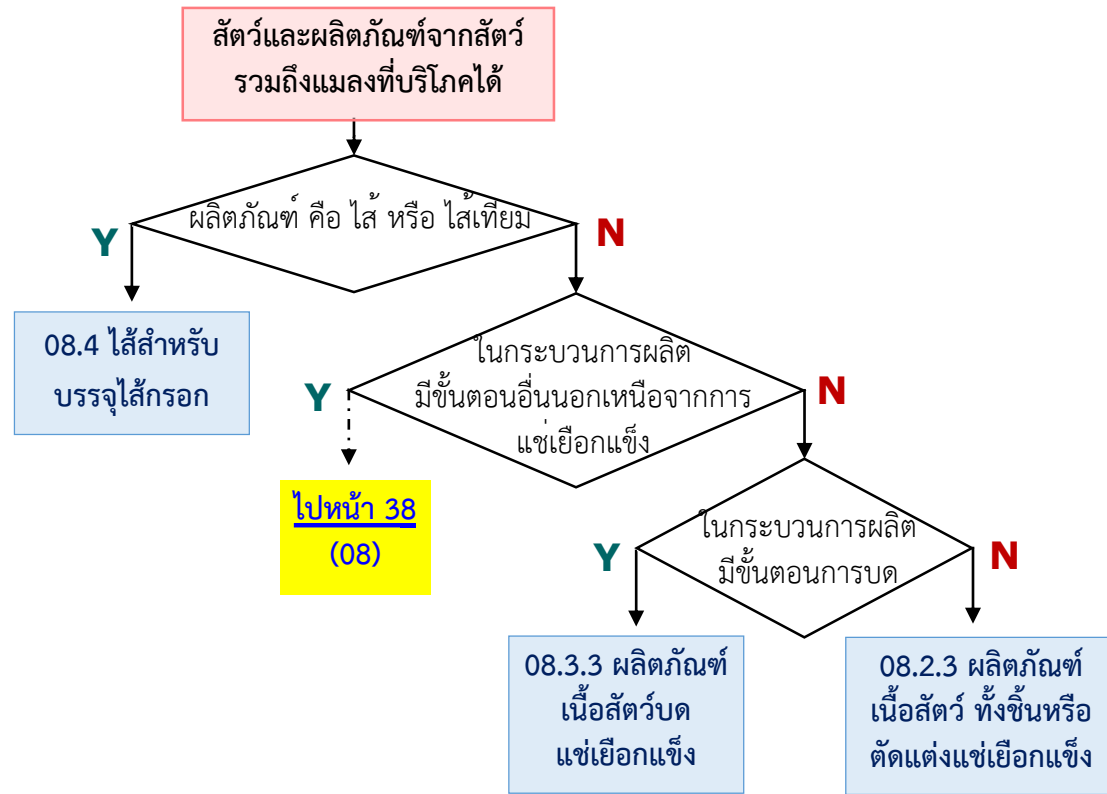


นม หรือ องค์ประกอบของนม หรือ มีวัตถุประสงค์เพื่อเลียนแบบหรือทดแทนนมหรือผลิตภัณฑ์ของนม

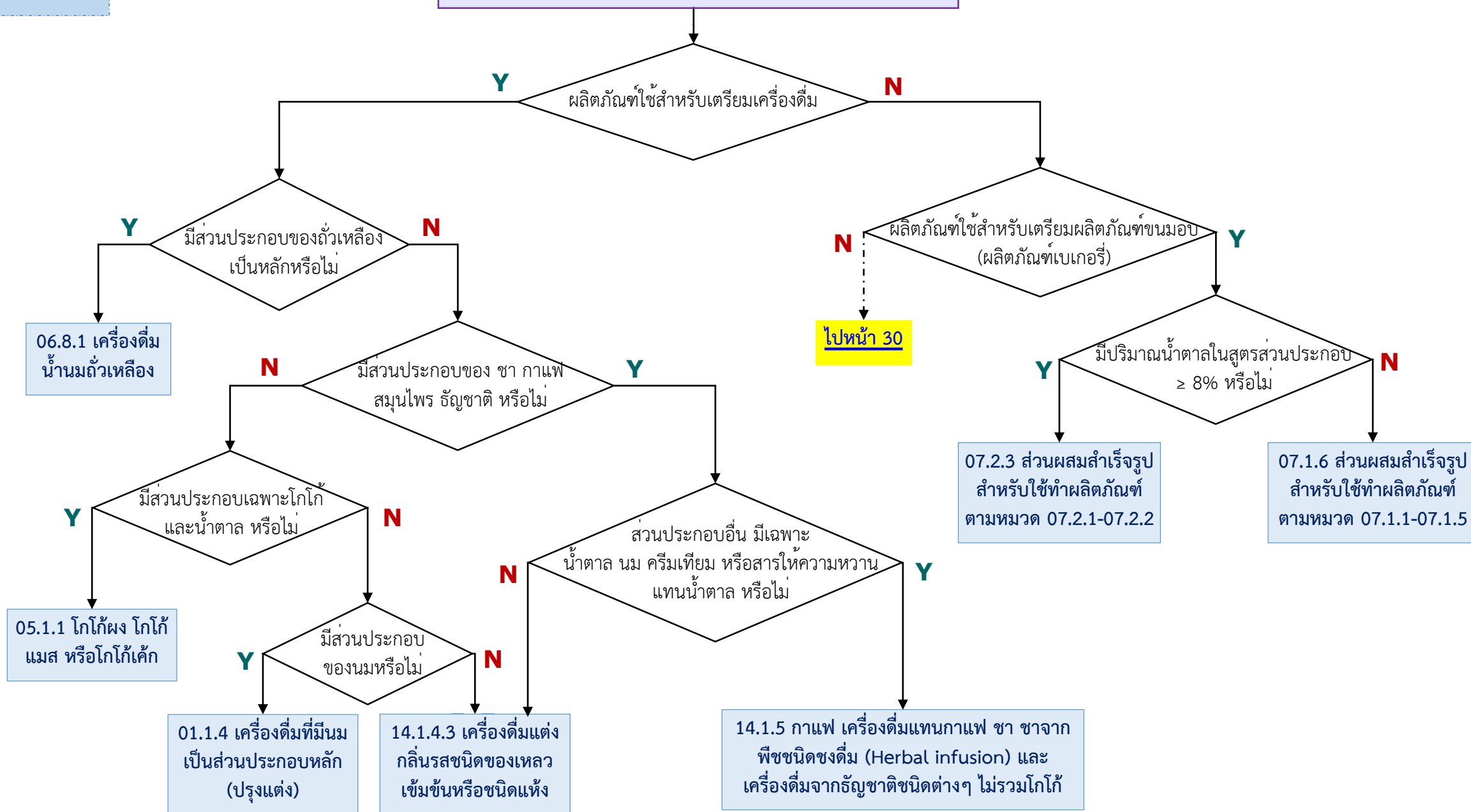


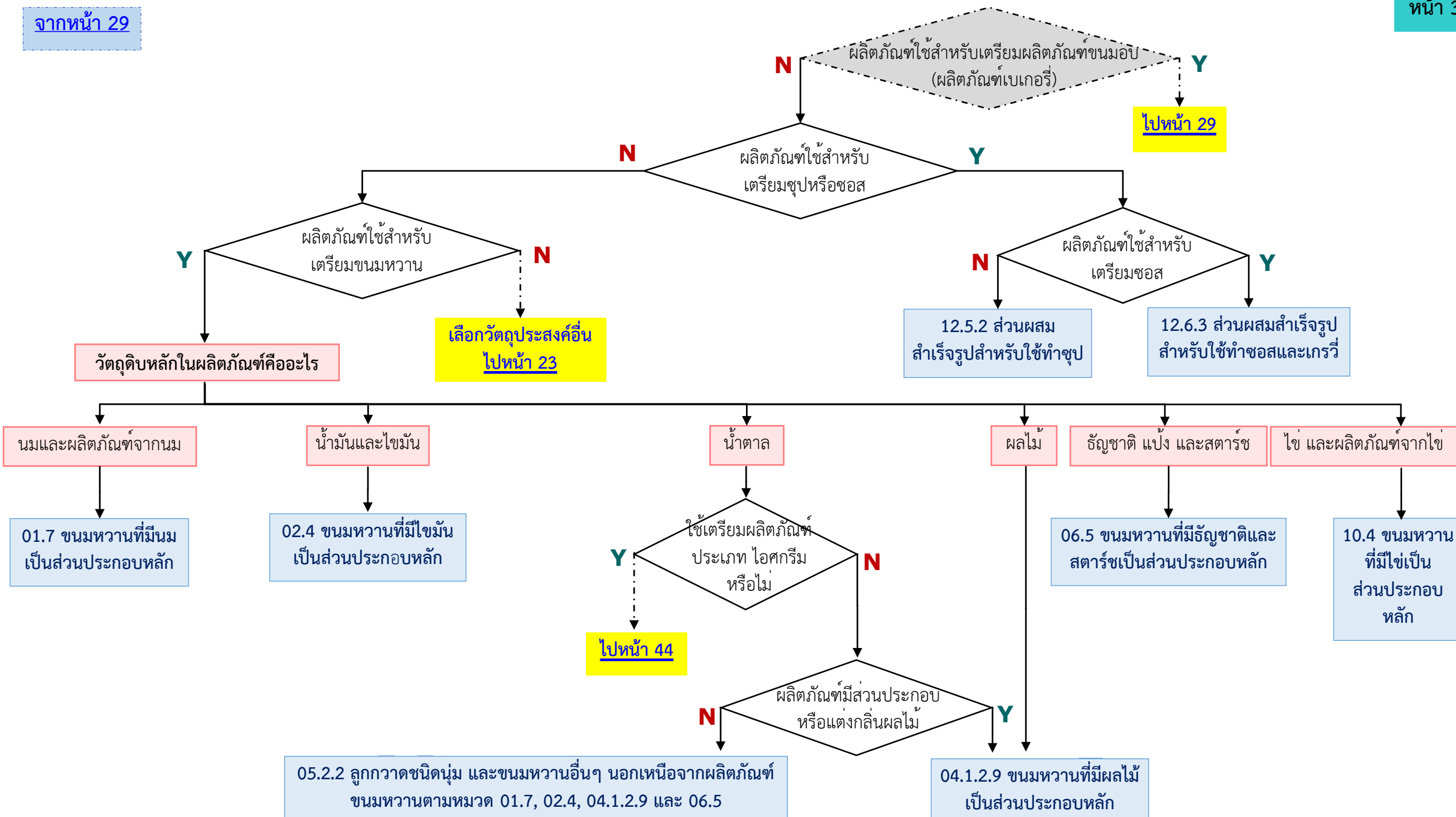


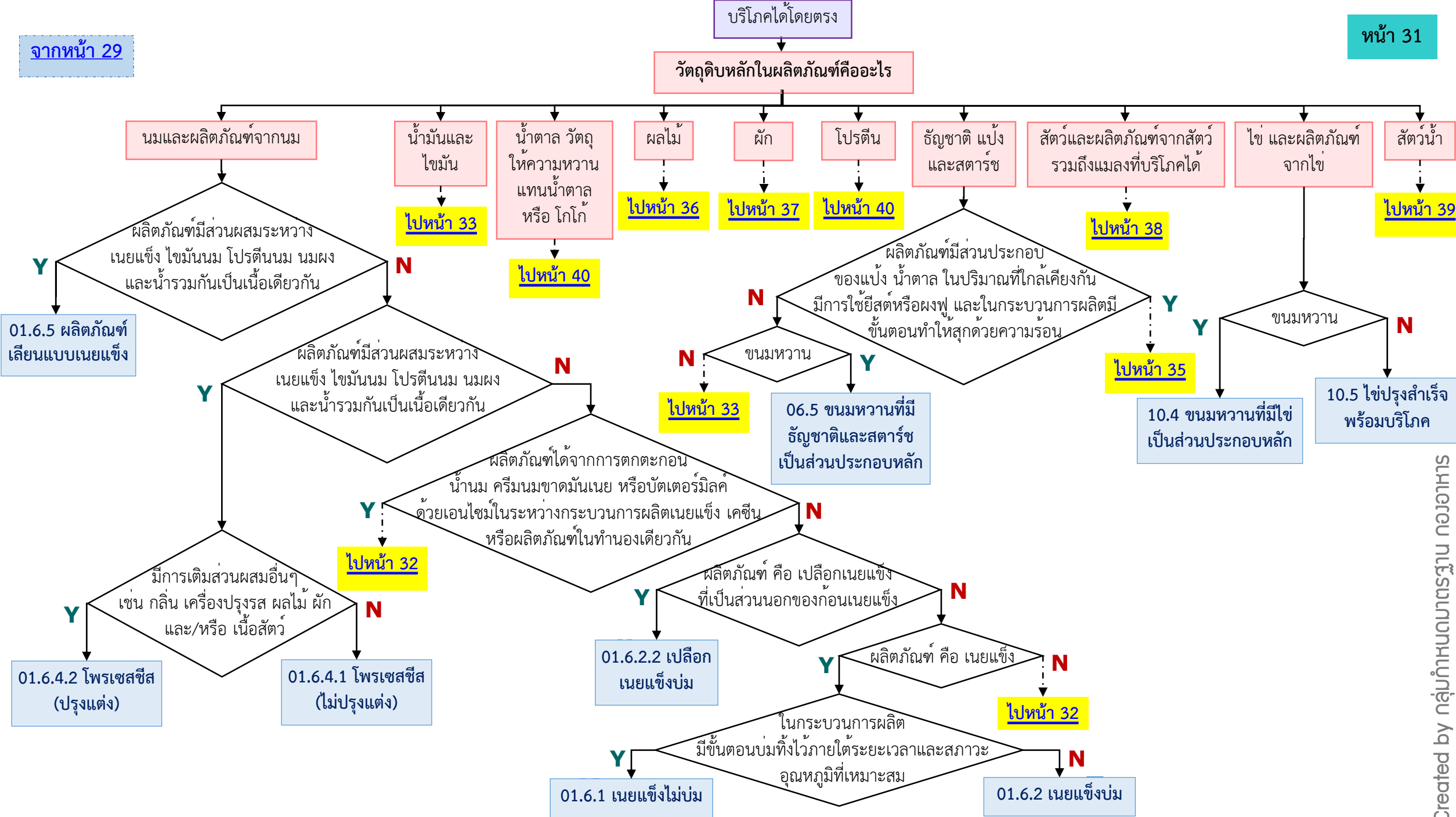


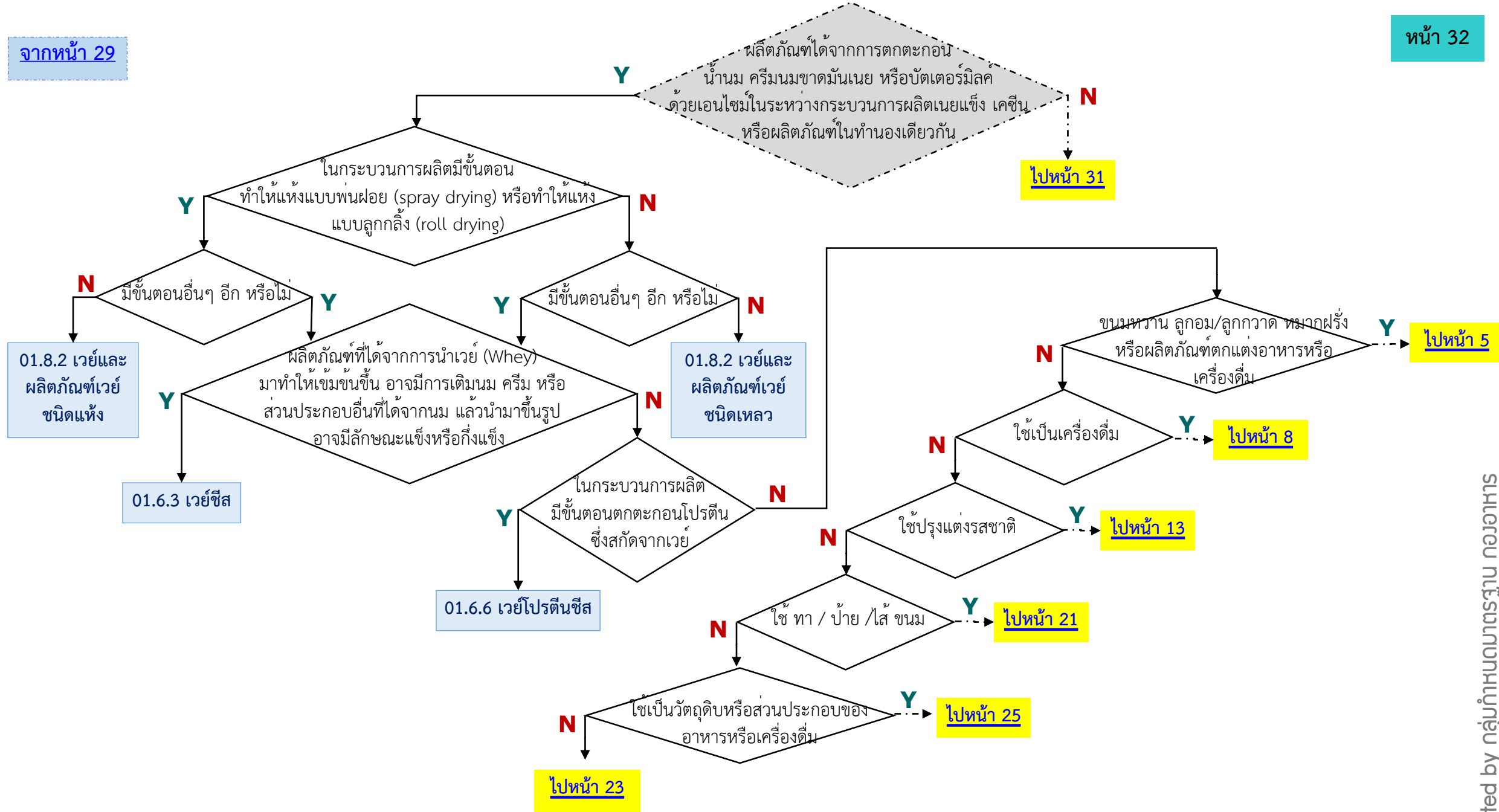


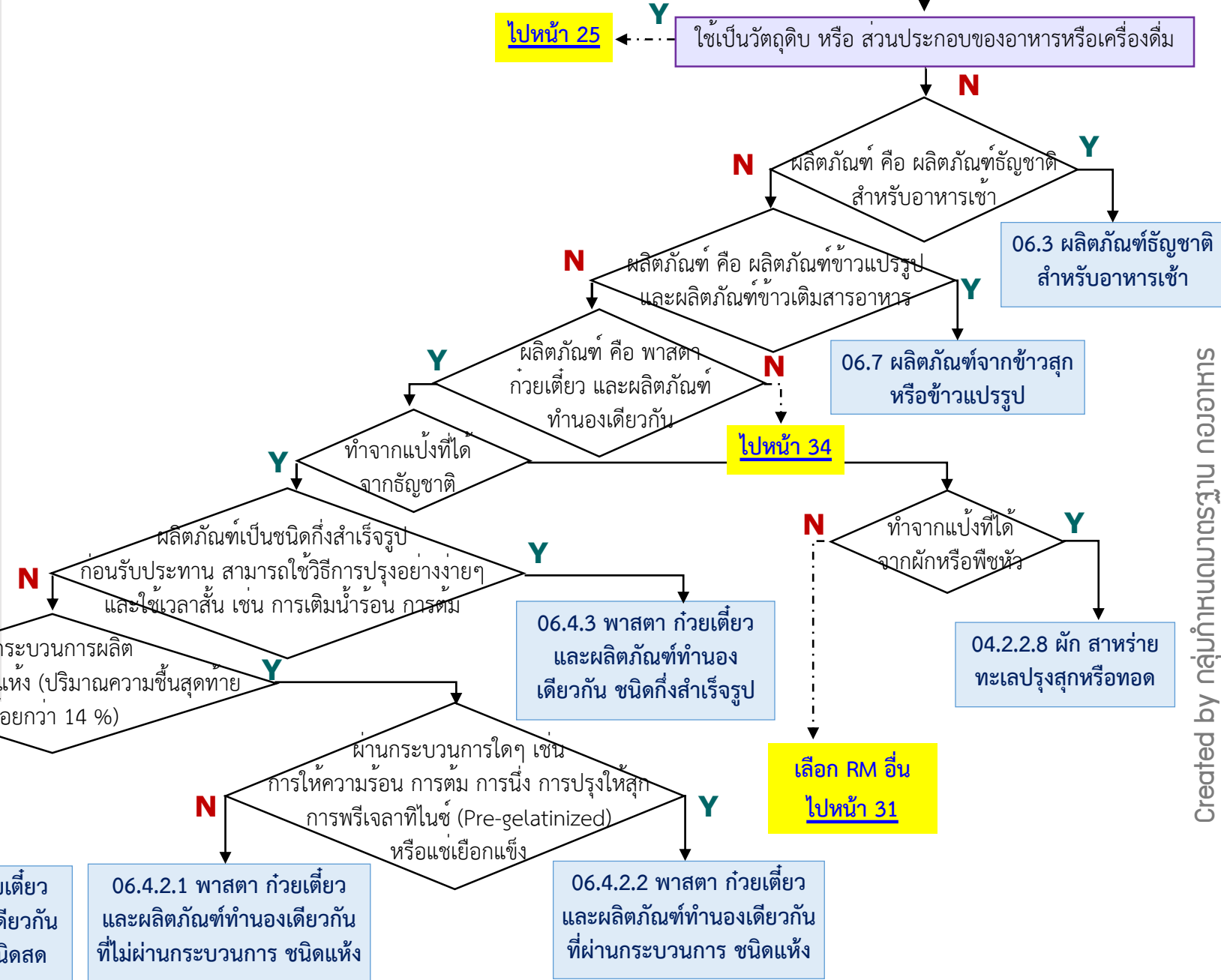
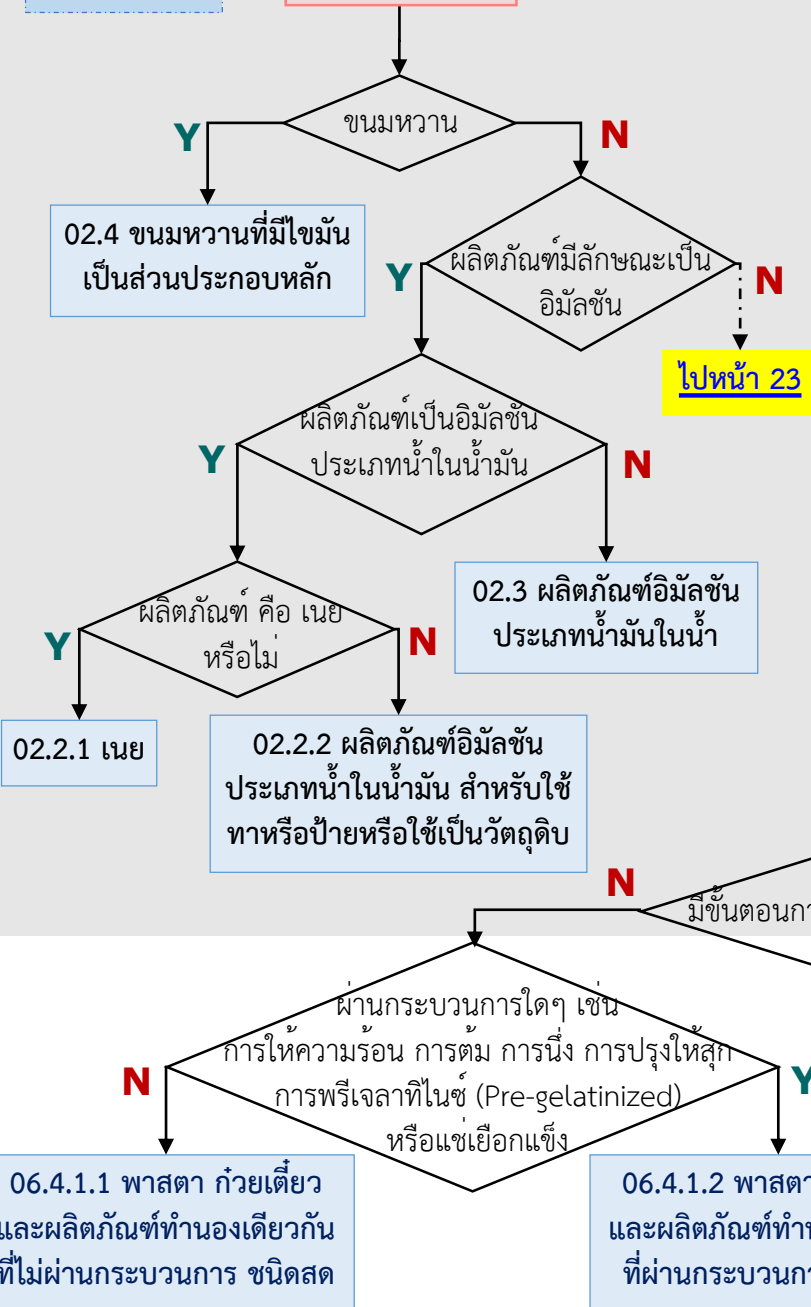
ใช้สำหรับเตรียมเป็นผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องดื่มอย่างใดอย่างหนึ่ง

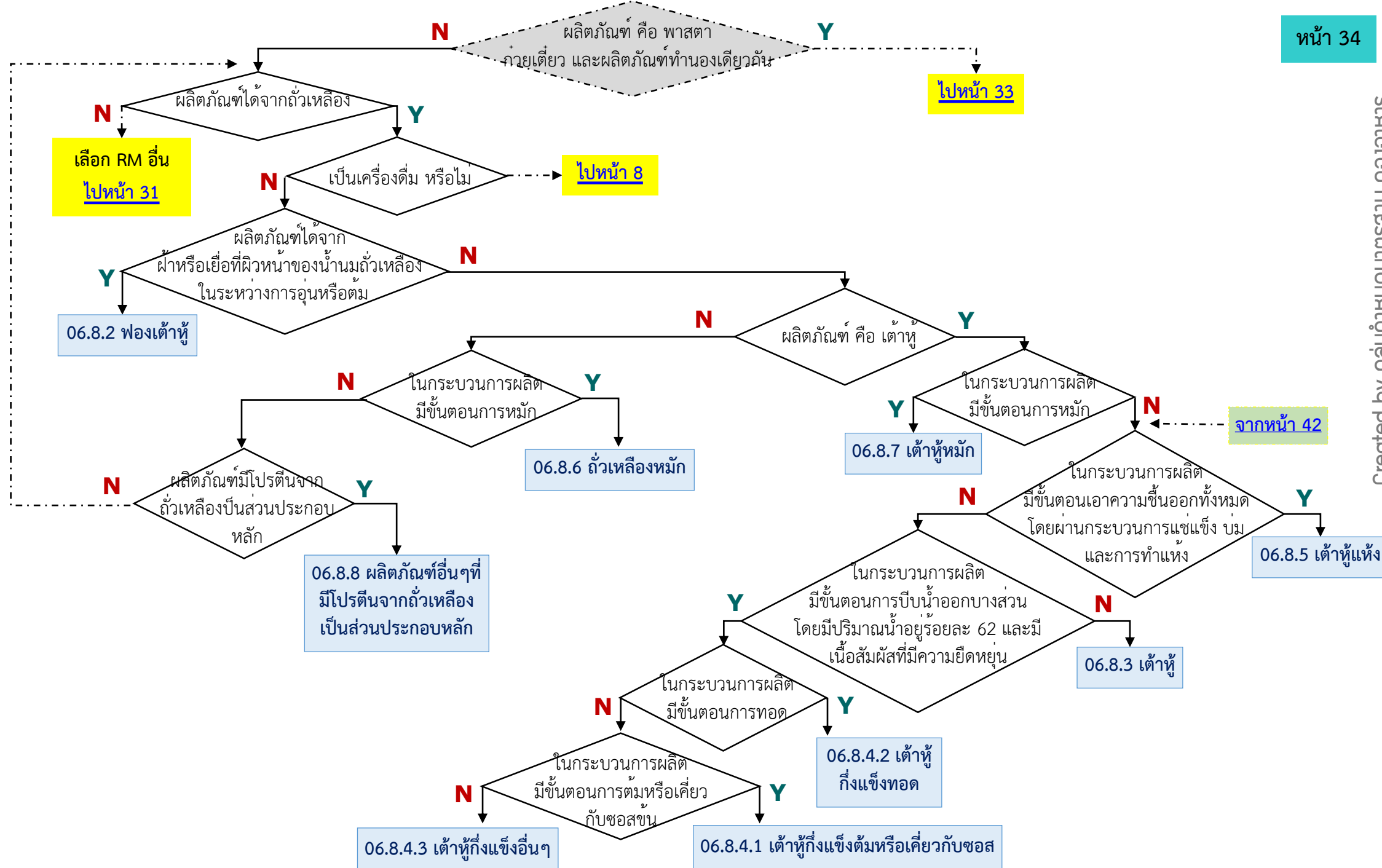


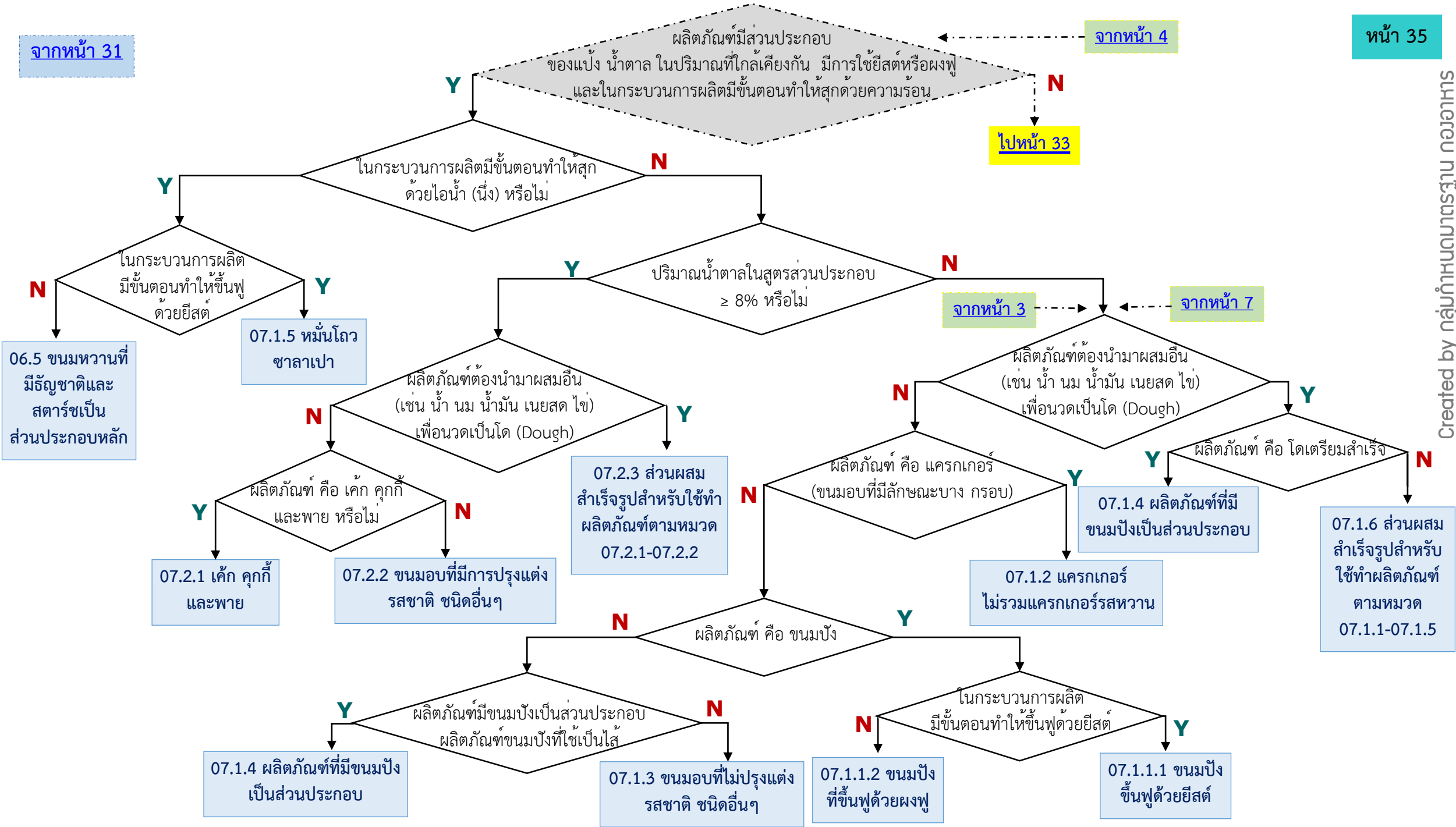


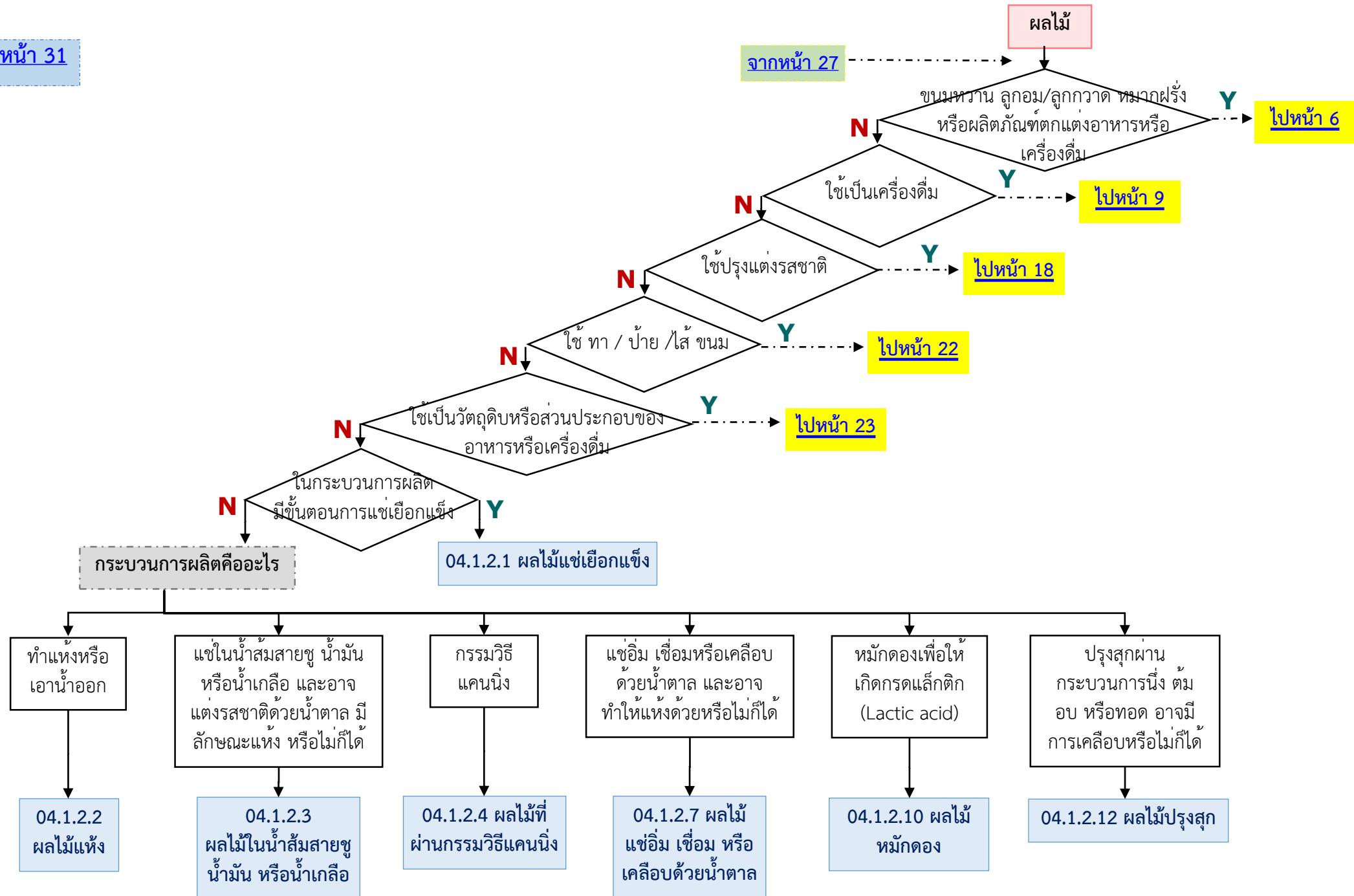


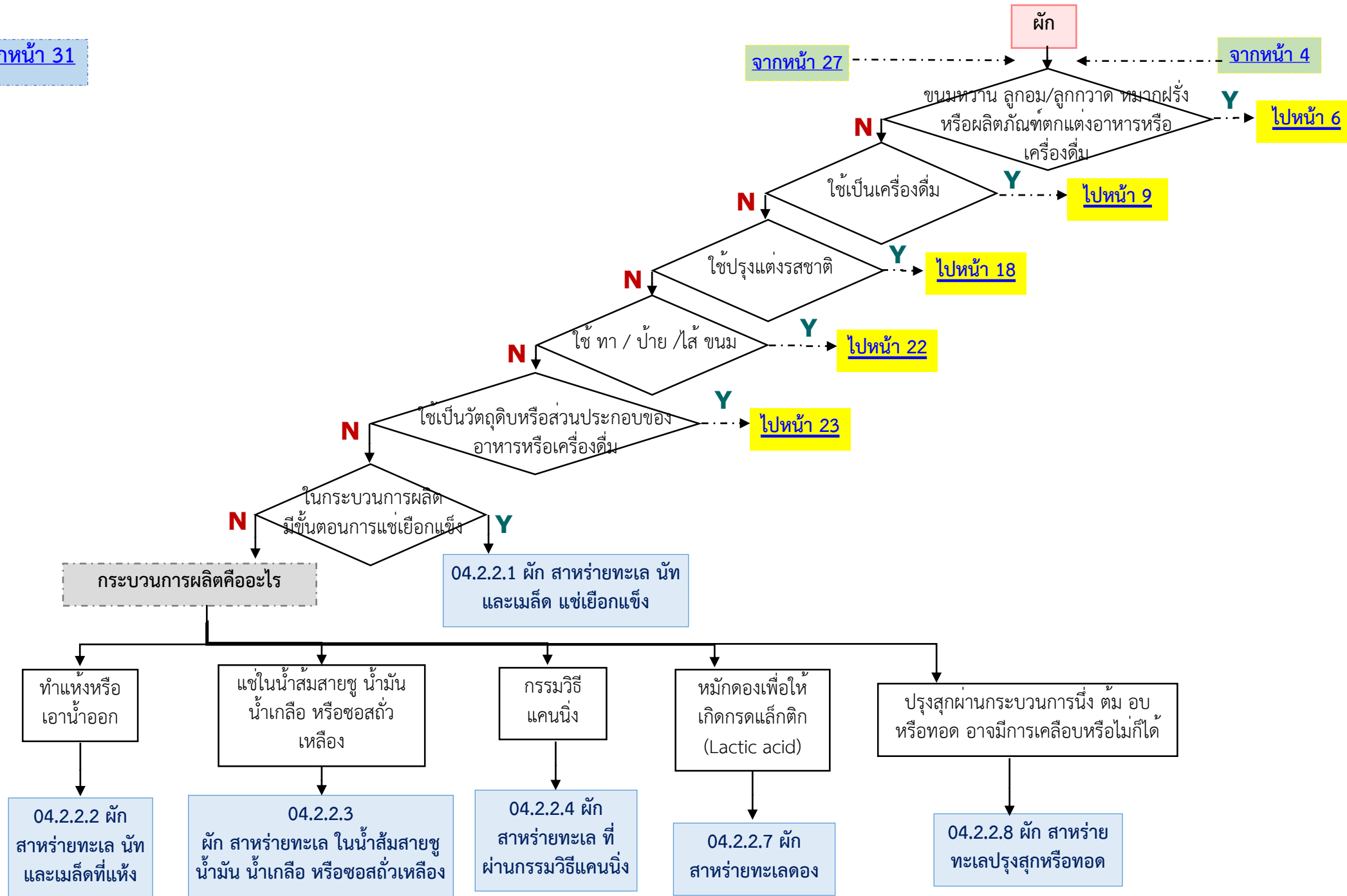












จากหน้า 28

จากหน้า 4

