

แนวทางการเลือกใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตามประกาศฯ 381

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบาย	
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล้างเพื่อการกึ่งาที่ได้จากการบดหรือถอดกระดูกอาจผ่านการหมัก(Curing) หรือหมักเกลือ(Salting) ตามหมวด 08.3.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมัก การทำให้แห้งอาจใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน ตัวอย่างเช่น กุนเชียง, เนื้อแผ่น (Beef jerky), และ ไส้กรอกโซบราซาดา เป็นต้น	
ชนิดวัตถุกันเสีย	ปริมาณวัตถุกันเสีย (มิลลิกรัม mg / กิโลกรัม kg)	เงื่อนไขการใช้
- กรดเบนโซอิก	ไม่เกิน 1,000	3,13
- กรดซอร์บิก	ไม่เกิน 1,500	42, XS88, XS89, XS98, TH20
- ไนเตรท	ไม่อนุญาตให้ใช้	ไม่อนุญาตให้ใช้
- ไนไตรต์	ไม่เกิน 80	32,TH10,TH21

คำอธิบาย

3 = ใช้สำหรับผิวหนังเท่านั้น

13 = จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก (Benzoic acid)

32 = จำนวนเป็น NO₂ ที่ตกค้าง

TH10 = เฉพาะกุนเชียง

TH21 = ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มซอร์เบต

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบาย	
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล้างเพื่อการกึ่งา บด หรือถอดกระดูก ที่ผ่านกระบวนการหมัก (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ทำให้กรดแลคติกและเกลือ เช่น แหนม ไส้กรอกอีสาน หม่า เป็นต้น	
ชนิดวัตถุกันเสีย	ปริมาณวัตถุกันเสีย (มิลลิกรัม mg / กิโลกรัม kg)	เงื่อนไขการใช้
- กรดเบนโซอิก	ไม่อนุญาตให้ใช้	ไม่อนุญาตให้ใช้
- กรดซอร์บิก	ไม่เกิน 1,500	42, XS88, XS89, XS98, TH20
- ไนเตรท	ไม่อนุญาตให้ใช้	ไม่อนุญาตให้ใช้
- ไนไตรต์	ไม่เกิน 80	32,TH8,TH11,TH21

คำอธิบาย

32 = จำนวนเป็น NO₂ ที่ตกค้าง

TH8 = เฉพาะแหนม

TH11 = เฉพาะไส้กรอกอีสาน

TH21 = ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มซอร์เบต

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบาย	
08.3.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล้างเพื่อการกึ่งา บดและทำให้สุกโดยผ่านความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุกหรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ ตัวอย่างเช่น หมูยอ, ลูกชิ้น, ไส้กรอกเวียนนา ตับห่านบด, เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties), คอนปีฟกระป๋อง, เนื้อบดต้มซีอิ๊ว (ทซึคุดัง), ไส้กรอกชนิดต่างๆ ปาเต้ (Pate) รวมถึงผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุกที่ผ่านการปรุงแต่งและทำให้แห้งเช่น หมูหรือเนื้อสวรรค์ หมูหยอง หมูหรือเนื้อทุบ เป็นต้น	
ชนิดวัตถุกันเสีย	ปริมาณวัตถุกันเสีย (มิลลิกรัม mg / กิโลกรัม kg)	เงื่อนไขการใช้
- กรดเบนโซอิก	ไม่อนุญาตให้ใช้	ไม่อนุญาตให้ใช้
- กรดซอร์บิก	ไม่เกิน 1,500	42,XS88,XS89,XS98, TH20
- ไนเตรท	ไม่อนุญาตให้ใช้	ไม่อนุญาตให้ใช้
- ไนไตรต์	ไม่เกิน 80	32,286,287,TH12,TH21
รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบาย	
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาอาจเป็นทั้งตัว ชิ้นส่วน หรือบด ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ ยกเว้นการทอด (ตามหมวด 09.2.4.3) ตัวอย่างเช่น ไส้กรอกปลา, ลูกชิ้นปลา ปลานึ่งหรือต้มซีอิ๊ว (ทซึคุดัง) ไข่ปลาสุก และผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาบดหรือผลิตภัณฑ์ซูริมีต่างๆ ปรุงสุก (คามะโบโกะ (kamaboko) หรือ คานิคะมะ (kanikama) หรือจิกุวะ (chikuwa)) เป็นต้น ยกเว้นผลิตภัณฑ์เนื้อปลาแบบเอเชียตะวันออก ตามหมวด 09.3.4	
ชนิดวัตถุกันเสีย	ปริมาณวัตถุกันเสีย (มิลลิกรัม mg / กิโลกรัม kg)	เงื่อนไขการใช้
- กรดเบนโซอิก	ไม่อนุญาตให้ใช้	ไม่อนุญาตให้ใช้
- กรดซอร์บิก	ไม่เกิน 2,000	42
- ไนเตรท	ไม่อนุญาตให้ใช้	ไม่อนุญาตให้ใช้
- ไนไตรต์	ไม่อนุญาตให้ใช้	ไม่อนุญาตให้ใช้

คำอธิบาย

32 = จำนวนเป็น NO2 ที่ตกค้าง

42 = จำนวนเป็นกรดซอร์บิก (Sorbic acid)

286 = สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม

- Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981)

- Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981)

287 = ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม จำนวนเป็น NO2 ตกค้าง

XS88 = ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981)

XS89 = ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981)

XS98 = ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981)

TH12 = เฉพาะไส้กรอกและผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีผลิตทำนองเดียวกัน เช่น โบโลน่า ไส้อั่ว

TH20 = ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มไนไตรต์

TH21 = ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มซอร์เบต