

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

อาศัยอำนาจตามข้อ ๖.๒ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความใน มาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๖) (๗) (๘) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ในการประชุม ครั้งที่ ๘/๒๕๕๗ เมื่อวันที่ ๒๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

- การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องใช้ตามชื่อวัตถุเจือปนอาหาร ชนิดอาหาร และไม่เกินปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ เว้นแต่ได้ระบุเงื่อนไขเฉพาะไว้แล้วตามตารางการใช้วัตถุเจือปนอาหารท้ายประกาศนี้
- การใช้วัตถุเจือปนอาหารในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมกันแล้วไม่เกินปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๓ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๗

ภักดี โพรศิริ

รองปลัดกระทรวง รักษาราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ตารางการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

แบบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

ลงวันที่ 3 พฤศจิกายน 2547

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
1. (INS 507)	กรดเกลือ ชื่ออื่น - Hydrochloric acid - Hydrogen chloride - Muriatic acid กลุ่มหน้าที่ : - กรด	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้นนมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินาเร็น รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีมและหวานเย็น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแบบหนึ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแบบหนึ่ง เป็นต้น ยกเว้น กรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารซ้ำ ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับชุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก ลูกก๊ี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาจใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องคั้น ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคั้นสมุนไพรชนิดชงและเครื่องคั้นจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
2. (INS 200)	กรดซอร์บิก ชื่ออื่น - Sorbic acid - 2,4-Hexadienoic acid - 2-propenylacrylic acid กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย - กันรา	โพรเซสชีส เวย์ชีส เนยเทียม ผลไม้ดอง แยม เยลลี่ และมาร์มาลาด ผลไม้แห้ง เครื่องคั้น	- 2,000 จำนวนเป็นซอร์บิก - 1,000 จำนวนเป็นซอร์บิก - 1,000 จำนวนเป็นซอร์บิก - 500 จำนวนเป็นซอร์บิก - 1,000 จำนวนเป็นซอร์บิก - 500 จำนวนเป็นซอร์บิก - 200 จำนวนเป็นซอร์บิก
3. (INS 330)	กรดซิตริก ชื่ออื่น - Citric acid - 2-Hydroxy-1,2,3-propane- tricarboxylic acid กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรด - กันหืน - จับอนุมูลอิสระ	มะกอกดอง อาหารเสริมสำหรับเด็กชนิดแข็ง โพรเซสชีส ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอร์ไรส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม ครีมไขมันต่ำ และโพรเซสชีส ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- 15,000 - 25,000 จำนวนในสภาพที่ปราศจากน้ำ - 40,000 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับสารกลุ่มฟอสเฟต และปริมาณฟอสเฟต ต้องไม่เกิน 9,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม จำนวนเป็นฟอสฟอรัส - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาระหาย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง พืชผักเยือกแข็ง เป็นต้น ยกเว้นมะกอกดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารอบ และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิด ซงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารทารก	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
4. (INS 388)	กรดไทโอไดโพรปิโอนิก ชื่ออื่น: - 3,3'-Thiodipropionic acid - Beta,beta'-thiodipropionic acid - Thiodihydracrylic acid - Diethyl sulfide 2,2'-dicarboxylic acid กลุ่มหน้าที่ : - กันหืน	น้ำมันและไขมัน	- 200 คำนวณเป็นกรดไทโอไดโพรปิโอนิก
		เนยเทียมและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันนี้ เช่น เนยผสม เนยเทียม เป็นต้น	- 200 คำนวณเป็นกรดไทโอไดโพรปิโอนิก
		ผลิตภัณฑ์น้ำมันผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) ที่มีน้ำมันน้อยกว่าร้อยละ 80	- 200 คำนวณเป็นกรดไทโอไดโพรปิโอนิก
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่แข็งแช่เยือกแข็ง	- 200 คำนวณเป็นกรดไทโอไดโพรปิโอนิก และคำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน
		เครื่องคั้นที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้ รวมถึงเครื่องคั้นเกลือแร่	- 1,000 คำนวณเป็นกรดไทโอไดโพรปิโอนิก และคำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน
		ขนมขบเคี้ยว	- 200 คำนวณเป็นกรดไทโอไดโพรปิโอนิก
5. (INS 210)	กรดเบนโซอิก ชื่ออื่น - Benzoic acid - Benzenecarboxylic acid - Phenylcarboxylic acid กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย	ขนมหวานที่ทำจากนม เช่น ไอศกรีม พุดดิ้ง โยเกิร์ตปรุงแต่งหรือผสมผลไม้ เป็นต้น	- 300 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		เนยเทียม	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์น้ำมันผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) ที่มีปริมาณน้ำมันต่ำกว่าร้อยละ 80 เช่น มินารีน	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์อิมัลชันอื่น ๆ เช่น ผลิตภัณฑ์อิมัลชันที่ใช้แต่งหน้าขนม เป็นต้น	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ขนมหวานที่ทำจากไขมันอื่นที่มีไขมันนม เช่น ไอศกรีมตัดแปลง เป็นต้น	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์พายขนมที่ทำจากผลไม้ ยกเว้นแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลไม้กวน	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์ผลไม้บด ผลิตภัณฑ์ผลไม้ที่ใช้ราดหน้า และรวมทั้งกะทิ	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ขนมหวานที่ทำจากผลไม้ เช่น ขนมหยลลี่ เป็นต้น และรวมทั้ง	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ขนมหวานชนิดน้ำที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบ เช่น ผลไม้ลอยแก้ว เป็นต้น	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลไม้ดอง	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์ผลไม้ที่ใช้ทำไส้ขนม	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลไม้ปรุงสุกหรือผลไม้ทอด	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์ผักหรือสาหร่ายในน้ำส้มสายชู น้ำเกลือ หรือซีอิ๊ว	- 2,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์ป้ายขนมที่ทำจากผัก หรือถั่วหรือเมล็ดพืชอื่น ๆ เช่น เนยถั่ว	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผักบด ถั่วบด หรือเมล็ดพืชบด เช่น ซอสผัก ผักกวนหรือแฉ่ำ เป็นต้น แต่ไม่รวมผลิตภัณฑ์ที่ใช้ป้ายขนม เช่น เนยถั่ว เป็นต้น	- 3,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ผักดอง	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ผักหรือสาหร่ายปรุงสุกและผักหรือสาหร่ายทอด	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ซूपและซูปใส	- 500 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		เครื่องดื่ม	- 200 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
6. (INS 280)	กรดโพรปิโอนิก ชื่ออื่น : - Propionic acid - Propanoic acid กลุ่มหน้าที่ : - กันรา	น้ำตาลปีบ	- 2,000
		โพรเซสชีส	- 3,000
		ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ ยกเว้น โพรเซสชีส	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธี (คนึง ขมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่างๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธี (คนึง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อก โกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขมอมบ เช่น ขมมปัง ขมเค้ก ลูกก๊ว ขมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องคัม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคัม สมุนไพรชนิดผงและเครื่องคัมจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
7. (INS 297)	กรดฟูมาริก ชื่ออื่น : - Trans-butenedioic acid - Trans-1,2-ethylene dicarboxylic acid กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรด	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	- 3,000
		ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินาρίน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก ลูกก๊ี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดขงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
8. (INS 338)	กรดฟอสฟอริก ชื่ออื่น : - Phosphoric acid - Orthophosphoric acid กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรด - เสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน - จับอนุมูลโลหะ - ช่วยให้คงตัว	เนื้อปูที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	- 10 จำนวนเป็นฟอสฟอรัสเพนทอกไซด์
		โกโก้ผงและโกโก้ผงผสมน้ำตาลชนิดแห้ง	- 2,500 จำนวนเป็นฟอสฟอรัสเพนทอกไซด์ในส่วนที่เป็นโกโก้
		โพรเซสชีส	- 9,000 จำนวนเป็นฟอสฟอรัส
		น้ำมันและไขมันทุกชนิด	- 100
9. (INS 236)	กรดฟอร์มิก ชื่ออื่น: - Formic acid - Methanoic acid กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย	ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส	- 200
		เครื่องคั้นที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้	- 100
		เครื่องคั้นเกลือแร่	- 100
10. (INS 296)	กรดมาลิก ชื่ออื่น : - D,L-Malic acid - Hydroxysuccinic acid - Hydroxybutanedioic acid กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรด - ช่วยจับอนุมูลโลหะ	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจัดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ครีม ครีมยูเอชที วิปปิงครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำมัน (เอมีลชัน) เช่น เนยเทียม มินาρίน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		<p>ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น</p> <p>พืชผัก สหาย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง พืชผักเยือกแข็ง เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต นมผง เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารคั่ว ขนมหวานจากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด</p> <p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>เครื่องดื่ม ยกเว้นนมแม่ธรรมชาติ กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
11. (INS 270)	<p>กรดแลกติก</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lactic acid - 2-Hydroxy propionic acid - 1-Hydroxyethane-1-carboxylic acid <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปรับความเป็นกรด 	<p>มะกอกดอง</p> <p>เห็ดสดดอริไลส์</p> <p>อาหารเสริมสำหรับเด็กชนิดแป้ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง</p> <p>ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และครีมไขมันต่ำ</p>	<p>- 15,000</p> <p>- 5,000 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับกรดซิตริก แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกินปริมาณดังกล่าว</p> <p>- 15,000 ในอาหารที่ปราศจากน้ำ</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินาเร็น รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาระย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็ง มะกอกดอง และเห็ดสเตอริไลส์	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวานจากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก ลูกก๊ี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารทารก	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
12. (INS 260)	กรดอะซิติก ชื่ออื่น : - Acetic acid - Ethanoic acid กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย - ปรับความเป็นกรด	เห็ดคอง	- 20,000
		ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำมัน (อีมีลชัน) เช่น เนยเทียม มินาρίน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและเห็ดคอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก ลูกก๊ี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม		
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
14. (INS 620)	กรดแอส-กลูตามิก	นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
	ชื่ออื่น :	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
	- L-(...)-glutamic acid	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
	- L-Alpha-aminoglutaric acid	พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่างๆ ที่ผ่านกรรมวิธี	- ปริมาณที่เหมาะสม
	- L-2-Amino-pentane-dioic acid	เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี	
	- Glutamic acid	เยือกแข็งและหมักดอง	
	กลุ่มหน้าที่ :	ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ แป้งสำหรับซูบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์	- ปริมาณที่เหมาะสม
	- เสริมรส	จากถั่วเหลือง	
		ผลิตภัณฑ์ขมอมอบและขนมขบเคี้ยว เช่น ขนมพายเป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
	ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	เครื่องปรุงรส	- 100 กรัมต่อ 1 กิโลกรัม	

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
15. (INS 334)	กรดแอส-ตาร์ตาริก ชื่ออื่น : - L-Tartaric acid - L-2,3-Dihydroxysuccinic acid - L-2,3-Dihydroxybutanedioic acid กลุ่มหน้าที่ : - เสริมฤทธิ์กันหืน - จับอนุมูลโลหะ - อิมัลซิไฟเออร์ - ปรับความเป็นกรด	ซูป	- 250
		มะเขือเทศขี้ม้วน	- ปริมาณที่เหมาะสม
		แยม เยลลี่ และมาร์มาลาด	- 3,000
		โกโก้ผงและโกโก้ผงผสมน้ำตาลชนิดแห้ง	- 5,000 ของส่วนที่เป็นโกโก้ ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับกรดซิตริก
		เนยเทียม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผักผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- 1,000
16. (INS 300)	กรดแอส-แอสคอร์บิก ชื่ออื่น : - Ascorbic acid - L-Ascorbic acid - 3-Keto-L-gulofuranolactone - 2,3-Dehydro-L-threo-hexono-1,4-lactone กลุ่มหน้าที่ : - กันหืน - เสริมฤทธิ์กันหืน - ช่วยจับอนุมูลโลหะ	มันฝรั่งเยือกแข็ง	- 100 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับแคลเซียมไดไฮดรอกซีอะซิเตต, ไคอะมีนเตตระอะซิเตต
		มะกอกดอง	- 2,000
		ผลิตภัณฑ์ขำนม ยกเว้น นมชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีคั้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		พืชผัก สหาย่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคanning เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต นมผง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพร ชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว	
17. (INS 315)	กรดไอโซแอสคอร์บิก	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์หมัก เช่น ไส้กรอก แฮม เป็นต้น	- 500 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับกรด แอล-แอสคอร์บิก	
	ชื่ออื่น:	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	- Isoascorbic acid	ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ		
	- D-Isoascorbic acid	ครีมไขมันต่ำ	ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินาρίน	- ปริมาณที่เหมาะสม
	- D-Erythro-hex-2-enoic acid	รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
	- Gamma-lactone	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
	- Erythroic acid	ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
	- D-Araboascorbic acid	พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี	พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี	- ปริมาณที่เหมาะสม
	กลุ่มหน้าที่ :	เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี	เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี	- ปริมาณที่เหมาะสม
	- กันหืน	เยือกแข็งและหมักดอง	เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
	- เสริมฤทธิ์กันหืน	ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง	ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
	- ช่วยจับอนุมูลโลหะ	เป็นต้น	เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน	ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน	- ปริมาณที่เหมาะสม
	จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก ลูกก๊ี้ ขนมพาย เป็นต้น	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก ลูกก๊ี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสดและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์หมัก	ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสดและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์หมัก	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม	เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม	

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม
22. (INS 445)	เอสเตอร์กัม ชื่ออื่น: - Ester gum - Glycerol ester of wood rosin กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยเพิ่มความคงตัวของสารแต่งกลิ่น รสในเครื่องดื่ม	เครื่องดื่มที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้ รวมถึงเครื่องดื่มเกลือแร่ เครื่องดื่มเกลือแร่	- 150 - 150
23. (INS 470)	เกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และ โซเดียม ของกรดโอเลอิก ชื่ออื่น : - Salts of oleic acid (Calcium, Potassium, Sodium) - Calcium oleate - Potassium oleate - Sodium oleate กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์ - ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลึกจากธัญพืช ได้แก่ ผลึกจากธัญพืชอาหารเซ้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลึกจากถั่วเหลือง ผลึกจากนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น ผลึกจากเนื้อ ยกเว้นเนื้อสด สัตว์น้ำและผลึกจากสัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง ผลึกจากไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง ผลึกประเภทซอส ซุป สลัด และผลึกโปรตีนสกัด อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลึกเสริมอาหาร เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดผงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม
25. (INS 442)	เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาติก ชื่ออื่น : - Ammonium salts of phosphatidic acid - Emulsifier YN - Mixed ammonium salt of phosphorylated glycerides กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์	โกโก้ผงและโกโก้ผงผสมน้ำตาลชนิดแห้ง ซ็อกโกแลต	- 7,000 - 7,000

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
26. (INS 416)	กัมคารายา ชื่ออื่น : - Karaya gum - Karaya - Gum sterculia - Sterculia - Kadayaya - Katilo - Kullo - Kuterra - Gum karaya กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์ - ทำให้คงตัว - ทำให้ข้น	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
27. (INS 412)	กัวร์กัม ชื่ออื่น : - Guar gum - Polysaccharides of high molecular weight composed of galactomanans - Guar flour - Gum cyamopsis กลุ่มหน้าที่ : - ทำให้ข้น - ทำให้คงตัว	พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- 10,000
		อาหารทารก	- 100 มิลลิกรัมต่ออาหารที่พร้อมจะบริโภค 100 มิลลิลิตร
		ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินาρίน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่างๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและพืชผักที่ผ่าน กรรมวิธีแคนนิ่ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อก โกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก ลูกก๊ว ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพร ชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากรั้วพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม
30. (INS 901)	ไขผึ้งสีขาวและสีเหลือง ชื่ออื่น : - Beewax, white and yellow กลุ่มหน้าที่ : - เคลือบผิว - ทำให้ลื่น	ขนมหวานประเภทผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ขนมหวานประเภทช็อกโกแลตเทียม ขนมหวานประเภทลูกกวาด ลูกอม ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตกแต่งขนมหรือใช้โรยหน้าขนม ผลไม้สด ถั่วเปลือกแข็ง หมากฝรั่ง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เมล็ดกาแฟ ขนมหอบเคี้ยว	- ปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเคลือบผิว - ปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเคลือบผิว - ปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเคลือบผิว - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเคลือบผิว - ปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเคลือบผิว - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเคลือบผิว - ปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเคลือบผิว - ปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเคลือบผิว
31. (INS 903)	คาร์นูบาแวกซ์ ชื่ออื่น : - Carnauba wax กลุ่มหน้าที่ : - เคลือบผิว	ขนมหวานประเภทผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ขนมหวานประเภทช็อกโกแลตเทียม ขนมหอบเคี้ยวจากถั่ว รวมทั้งถั่วเคลือบและถั่วผสมสิ่งอื่น เช่น ผสมผลไม้แห้ง เป็นต้น ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตกแต่งหรือราดขนมที่ไม่ได้ทำจากผลไม้	- ปริมาณที่เหมาะสม เฉพาะเคลือบผิวหน้า - ปริมาณที่เหมาะสม เฉพาะเคลือบผิวหน้า - ปริมาณที่เหมาะสม เฉพาะเคลือบผิวหน้า - 4,000

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด เช่น ไก่ หมู เนื้อ ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด ฯลฯ	- ห้ามใช้
		แฮม กุนเชียง ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ทอดมัน กะปิ	- ห้ามใช้
		ข้าวเกรียบ เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา หรือข้าวเกรียบ ในรูปลักษณะต่าง ๆ ฯลฯ	- ห้ามใช้
		บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เส้นบะหมี่ แผ่นก๊วย มี่ซั่ว สบู่กึ่งต้ม และ มั๊กกะโรนี	- ห้ามใช้
		น้ำพริกแกง	- ห้ามใช้
		อาหารอื่นนอกจากข้างต้น	- 100
34. (INS 160aii)	คาโรทีน (ธรรมชาติ) ชื่ออื่น : - Carotene (natural) - alpha-Carotene - beta-Carotene - gamma-Carotene - C.I. Food organe 5 กลุ่มหน้าที่ : - สี	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		ผลไม้สด ผลไม้ดอง ผักดอง	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์สดทุกชนิด	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่ง รมควัน หรือทำให้แห้ง เล่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง หอยแห้ง ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งและทำให้เค็มหรือหวาน เช่น ปลาเค็ม กุ้งเค็ม เนื้อเค็ม หอยเค็ม ปลาหวาน กุ้งหวาน ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด เช่น ไก่ หมู เนื้อ ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด ฯลฯ	- ห้ามใช้
		แฮม กุนเชียง ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ทอดมัน กะปิ	- ห้ามใช้

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ข้าวเกรียบ เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา หรือข้าวเกรียบ ในรูปลักษณะต่าง ๆ ฯลฯ	- ห้ามใช้
		บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เส้นบะหมี่ แผ่นก๊วยมี๊ซั่ว สပါเก็ตตี้ และมัคกะโรนี	- ห้ามใช้
		น้ำพริกแกง	- ห้ามใช้
		อาหารอื่นนอกเหนือจากข้างต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
35. (INS 407)	คาราจีแนน ชื่ออื่น : - Carrageenan - Irish moss gelose - Eucheuman (from Eucheama spp.) - Iridophycan (from iridaea spp.) - Furcellaran or Danish agar (from furcellaria fastigiata) - Hypnean (from hypnea spp.) กลุ่มหน้าที่ : - ทำให้ข้น - ทำให้เป็นเจล - ทำให้คงตัว	นมข้น นมข้นคั้นรูป และนมข้นแปลงไขมัน พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแค่นึ่ง แต่งกวาดอง ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม ครีมไขมันต่ำ นมข้น นมข้นคั้นรูป และนมข้นแปลงไขมัน ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมเทียม มินารีน รวมทั้งนมหวานที่ตนเองมี	- 150 - 10,000 - 500 - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง และ พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากรัฐพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์พืชอาหารช้ำ ขนมหวาน จากรัฐพืช แป้งสำหรับชุปอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสดทั้งชิ้นและบด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากรัฐพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
37. (INS 424)	เคิร์ดแลน ชื่ออื่น : - Curdlan - beta-1,3-Glucan กลุ่มหน้าที่ : - ทำให้คงรูป - ทำให้เกิดเจล - ทำให้คงตัว - ทำให้ข้น	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหราชอาณาจักร ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสดทั้งชิ้นและบด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องคัมน้ำผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคัมน้ำ สมุนไพรชนิดผงและเครื่องคัมน้ำจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
38. (INS 902)	แคนเดิลลิลลาแวกซ์ ชื่ออื่น : - Candelilla wax กลุ่มหน้าที่ : - เคลือบผิว - ตกแต่งผิว	ขนมหวานประเภทผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	- ปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเคลือบผิว
		ขนมหวานประเภทช็อกโกแลตเทียม	- ปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเคลือบผิว
		ขนมหวานประเภทลูกกวาด ลูกอม	- ปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเคลือบผิว
		ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตกแต่งหรือโรยหน้าขนมที่ไม่ได้ทำจากผลไม้	- ปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเคลือบผิว
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่ไม่ใช่ขนมปัง	- ปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเคลือบผิว
		ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเคลือบผิว
		เมล็ดคาแฟ	- ปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเคลือบผิว
		ผลไม้สด	- ปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเคลือบผิว
		ถั่วเปลือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเคลือบผิว
		หมากฝรั่ง	- ปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเคลือบผิว
		ขนมขบเคี้ยว	- ปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเคลือบผิว
39. (INS161g)	แคนธาแซนธิน ชื่ออื่น : - Canthaxanthin - Beta-carotene-4,4'-dione-4,4'- Dioxo-beta-carotene - C.I. Food orange 8 กลุ่มหน้าที่ : - สี	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		ผลไม้สด ผลไม้ดอง ผักดอง	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์สดทุกชนิด	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่ง รมควัน หรือทำให้แห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง หอยแห้ง ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งและทำให้เค็มหรือหวาน เช่น ปลาเค็ม กุ้งเค็ม เนื้อเค็ม หอยเค็ม ปลาหวาน กุ้งหวาน ฯลฯ	- ห้ามใช้

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด เช่น ไก่ หมู เนื้อ อย่าง อบ นึ่ง หรือทอด ฯลฯ	- ห้ามใช้
		แฮม กุนเชียง ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ทอดมัน กะปิ	- ห้ามใช้
		ข้าวเกรียบ เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา หรือข้าวเกรียบ ในรูปลักษณะต่าง ๆ ฯลฯ	- ห้ามใช้
		บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เส้นบะหมี่ แผ่นก๊วย มีซั่ว สเปกเก็ตต์ และมีกะโรนี	- ห้ามใช้
		น้ำพริกแกง	- ห้ามใช้
		อาหารอื่นนอกจากข้างต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
40. (INS 150c)	คาราเมล (แอมโมเนีย) ชื่อเหมือน : - Ammonia caramel - Caramel colour class III กลุ่มหน้าที่ : - สี	เครื่องคั้นที่ทำจากนม อาจมีการปรุงแต่งหรือหมักก็ได้ เช่น นมปรุงแต่งรสช็อกโกแลต นมเปรี้ยวปรุงแต่ง	- 150
		นมที่เหลือจากการตกตะกอนโปรตีนด้วยเอนไซม์เรนเนต	- ปริมาณที่เหมาะสม
		นมข้นแปลงไขมันจืด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ครีมชนิดก้อน	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ครีมเทียม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		นมเทียมชนิดผงและครีมเทียมชนิดผง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เนยแข็งชนิดไม่บ่ม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เปลือกของเนยแข็งชนิดบ่ม	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		เนยแข็งที่ทำจากเวย์	- ปริมาณที่เหมาะสม เฉพาะที่ผิวหนังผลิตภัณฑ์
		โพรเชลชีส	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เนยแข็งเทียม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ขนมหวานที่ทำจากนม เช่น ไอศกรีม พุดดิ้ง โยเกิร์ตปรุงแต่ง หรือผสมผลไม้ เป็นต้น	- 2,000
		ขนมหวานที่ทำจากไขมันอื่นที่มีไขมันนม เช่น ไอศกรีมคัสตาร์ด เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		หวานเย็น	- 1,000
		ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมันหรือน้ำเกลือ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นหรือพาสเจอร์ไรส์	- ปริมาณที่เหมาะสม
		แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ป้ายขนมที่ทำจากผลไม้ ยกเว้นแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	- 500
		ผลไม้กวน	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ผลไม้บดและรวมทั้งกะทิ	- 7,500
		ขนมหวานที่ทำจากผลไม้ เช่น ขนมเยลลี่ เป็นต้น และรวมทั้งขนมหวานชนิดน้ำที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบ เช่น ผลไม้ลอยแก้ว เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ผลไม้ที่ใช้ทำไส้ขนม	- 7,500
		ผลิตภัณฑ์ผักหรือสาหร่ายในน้ำส้มสายชู น้ำเกลือ หรือซีอิ๊ว	- 500
		ผักที่ผ่านกรรมวิธีคั้นหรือพาสเจอร์ไรส์	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ป้ายขนมที่ทำจากผักหรือถั่ว หรือเมล็ดพืชอื่น ๆ เช่น เนยถั่ว เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผักบด ถั่วบด หรือเมล็ดพืชบด เช่น ซอสผัก ผักกวนหรือแฉ่ำ เป็นต้น แต่ไม่รวมผลิตภัณฑ์ที่ใช้ป้าขนม เช่น เนยถั่ว เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ป้าขนมและทำไส้ขนมที่ทำจาก โกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม
		ขนมหวานประเภทลูกกวาด ลูกอม ที่ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตกแต่งหรือราดหน้าขนม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		หมากฝรั่ง	- 20,000
		ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตกแต่งหรือราดขนมที่ไม่ได้ทำจากผลไม้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ธัญพืชอาหารเช้า รวมทั้งข้าวโอ๊ตบด	- 6,500
		ขนมหวานที่ทำจากธัญพืชและแป้ง เช่น คereal ขนมขี้หนู เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่ไม่ใช่ขนมปัง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เนื้อและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ รวมทั้งสัตว์ปีกและกวาง	- ปริมาณที่เหมาะสม เฉพาะที่ผิวหนังผลิตภัณฑ์
		ไข่ปลาสด	- ปริมาณที่เหมาะสม เฉพาะที่ผิวหนังผลิตภัณฑ์
		ไข่ปลาที่ผ่านกรรมวิธี เช่น เยือกแข็ง ปรุงสุก หรือทอด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไข่ปลากึ่งสำเร็จรูป	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไข่ปลาที่ผ่านกรรมวิธีเค็มหนึ่งหรือหมัก	- 500
		ไข่สด	- ปริมาณที่เหมาะสม เฉพาะที่เปลือกไข่ เพื่อการตกแต่งหรือทำเครื่องหมายต่างๆ เท่านั้น
		ขนมที่ทำจากไข่ เช่น คัสตาร์ด สังขยา	- ปริมาณที่เหมาะสม
		น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส	- ปริมาณที่เหมาะสม
		น้ำส้มสายชู	- 1,000
		มีสตาร์ด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ซูปและซูปไอ	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ซอสและผลิตภัณฑ์ประเภทซอส	- 1,500
		สลัด เช่น สลัดผัก โรนีย์ สลัดมันฝรั่ง และรวมทั้งผลิตภัณฑ์พายแชนวิช แต่ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์พายขนม เช่น เนยถั่ว ผลิตภัณฑ์โกโก้พายขนม เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์โปรตีน เช่น โปรตีนสกัดจากถั่วเหลือง โปรตีนจากข้าวสาลี	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ใหญ่	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		น้ำผลไม้ชนิดเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		น้ำผักประเภทเนคต้า	- ปริมาณที่เหมาะสม
		น้ำผักประเภทเนคต้าชนิดเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องคั้นที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้ รวมถึงเครื่องคั้นเกลือแร่	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องคั้นมอลต์	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ขนมขบเคี้ยว	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารอื่น ๆ นอกเหนือที่กำหนดไว้ข้างต้น	- 1,000
41. (INS150a)	คาราเมล (คอสติก) ชื่ออื่น: - Caustic caramel - Plain caramel กลุ่มหน้าที่ : - สี	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มีลิกกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		พืชผัก สหาย่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคะนึ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเข้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมอบึง ขนมอบี้ด ลูกก๊ว ขนมอบาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสดทั้งชิ้นและบด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพร ชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
42. (INS 150d)	คาราเมล (ซัลไฟต์แอมโมเนีย) ชื่ออื่น : - Sulphite ammonia caramel - Caramel colour class IV กลุ่มหน้าที่ : - สี	เครื่องดื่มที่ทำจากนมที่มีการปรุงแต่งหรือหมักก็ได้ เช่น นมปรุงแต่งรสช็อกโกแลต นมเปรี้ยวปรุงแต่ง เป็นต้น	- 150
		ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่มีการปรุงแต่ง	- 150
		ผลิตภัณฑ์จากนมที่เหลือจากการตกตะกอน โปรตีนด้วยเอนไซม์เรนเนต	- ปริมาณที่เหมาะสม
		นมข้นแปลงไขมันจืด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		คลอเตตเตตครีมและครีมเปรี้ยว	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ครีมเทียม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		นมแปลงไขมันชนิดผงและครีมเทียมชนิดผง	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		เนยแข็งชนิดไม่บ่ม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เปลือกเนยแข็งชนิดบ่ม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เวย์ไฮ	- ปริมาณที่เหมาะสม เฉพาะที่ผิวหน้า
		โพรเซสชีส	- 100
		เนยแข็งเทียม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ขนมหวานที่ทำจากนม เช่น ไอศกรีม พุดดิ้ง โยเกิร์ตปรุงแต่ง หรือผสมผลไม้ เป็นต้น	- 2,000
		ขนมหวานที่ทำจากไขมันอื่นที่มีไขมันนม เช่น ไอศกรีมคัสตาร์ด เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		หวานเย็น	- 1,000
		ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคanningหรือพาสเจอร์ไรส์	- ปริมาณที่เหมาะสม
		แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	- 1,500
		ผลิตภัณฑ์พายขนมที่ทำจากผลไม้ ยกเว้นแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	- 500
		ผลไม้กวนและแช่อิ่ม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ผลไม้บดและรวมทั้งกะทิ	- 7,500
		ขนมหวานที่ทำจากผลไม้ เช่น ขนมเยลลี่ เป็นต้น และรวมทั้งขนมหวานชนิดน้ำที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบ เช่น ผลไม้ลอยแก้ว เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ผลไม้ที่ใช้ทำไส้ขนม	- 7,500
		ผลิตภัณฑ์ผักหรือสาหร่ายในน้ำส้มสายชู น้ำเกลือ หรือซีอิ๊ว	- 500
		ผักที่ผ่านกรรมวิธีแคanningหรือพาสเจอร์ไรส์	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ปายขนมที่ทำจากผัก หรือถั่ว หรือเมล็ดพืชอื่น ๆ เช่น เนยถั่ว เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผักบด ถั่วบด หรือเมล็ดพืชบด เช่น ซอสผัก ผักกวนหรือแฉ่ำ เป็นต้น แต่ไม่รวมผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปายขนม เช่น เนยถั่ว เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ปายขนมและทำไส้ขนมที่ทำจากโกโก้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ขนมหวานประเภทลูกกวาด ลูกอม ที่ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตกแต่งหรือราดหน้าขนมหมากฝรั่ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตกแต่งหรือราดขนมที่ไม่ได้ทำจากผลไม้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ธัญพืชอาหารเสริม รวมทั้งข้าวโอ๊ตบด	- 2,500
		ขนมหวานที่ทำจากธัญพืชและแป้ง เช่น คัสตาร์ด ขนมปัง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ขนมเค้ก คุกกี้ และขนมพาย	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ขนมอบอื่น ๆ เช่น โดนัท ฝัฟฟิน	- 1,200
		ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทำเค้ก คุกกี้ หรือขนมอบอื่น ๆ ที่ไม่ใช่ขนมปัง เนื้อและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไข่ปลาสด	- ปริมาณที่เหมาะสม เฉพาะที่ผิวหน้าผลิตภัณฑ์
		ไข่ปลาเยือกแข็งและปรุงสุกหรือทอด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไข่ปลากุ้งสำเร็จรูป	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไข่ปลาที่ผ่านกรรมวิธีเคาน์นิ่งหรือหมัก	- 500
		ไข่สด	- ปริมาณที่เหมาะสม เฉพาะที่เปลือกไข่เพื่อการตกแต่งหรือแสดงเครื่องหมายต่าง ๆ เท่านั้น
		ขนมที่ทำจากไข่ เช่น คัสตาร์ด สังขยา ทองหยอด เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสฟง	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส	- ปริมาณที่เหมาะสม
		น้ำส้มสายชู	- ปริมาณที่เหมาะสม
		มีสตาร์ด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ซูปและซูปไอส์ที่พร้อมบริโภค โดยอาจผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่งหรือเยือกแข็งก็ได้	- 3,000
		ผลิตภัณฑ์สำหรับทำซูปหรือซูปไอส์	- ปริมาณที่เหมาะสม
		มีสตาร์ด	- 1,500
		สลัด เช่น สลัดผักกะโรนี สลัดมันฝรั่ง และรวมทั้งผลิตภัณฑ์ป้ายแซนวิช แต่ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ป้ายขนม เช่น เนยถั่ว ผลิตภัณฑ์โกโก้ป้ายขนม เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์โปรตีน เช่น โปรตีนสกัดจากถั่วเหลือง โปรตีนจากข้าวสาลี เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ใหญ่	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		น้ำผลไม้ชนิดเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		น้ำผักประเภทเนคต้า	- ปริมาณที่เหมาะสม
		น้ำผักประเภทเนคต้าชนิดเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่มที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้ รวมถึงเครื่องดื่มเกลือแร่	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ขนมขบเคี้ยว	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
43. (INS 629)	แคลเซียม 5'-กัวโนเลต ชื่ออื่น - Calcium guanylate 5' - Calcium guanosine-5'- monophosphate กลุ่มหน้าที่ : - เสริมรส	นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ แป้งสำหรับชุบอาหารทอด และ ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมขบเคี้ยว เช่น ขนมพาย เป็นต้น ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสดทั้งชิ้นและบด สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องปรุงรส	- ห้ามใช้ - ห้ามใช้ - ห้ามใช้ - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - 100
44. (INS 634)	แคลเซียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์ ชื่ออื่น : - Calcium ribonucleotide-5'- - Mixture of calcium inosine-5'- monophosphate and calcium guanosine-5'-monophosphate - Calcium ribonucleotides กลุ่มหน้าที่ : - เสริมรส	นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ แป้งสำหรับชุบอาหารทอด และ ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ห้ามใช้ - ห้ามใช้ - ห้ามใช้ - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
46. (INS 578)	แคลเซียมกลูโคเนต ชื่ออื่น : - Calcium gluconate - Calcium DI-gluconate - Calcium DI-D-gluconate monohydrate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรด - ช่วยให้คงรูป - ช่วยจับอนุมูลโลหะ	ถั่วลันเตาที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- 350 คำนวนเป็นแคลเซียมทั้งหมด
		ทอปปิงคอลลฟรุตสลัดที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- 350 คำนวนเป็นแคลเซียมทั้งหมด
		มะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- 450 สำหรับมะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งแบบ “ทั้งผล” “ชิ้น” และ “ทั้งผลและชิ้น” คำนวนเป็นแคลเซียมทั้งหมดในผลิตภัณฑ์ หรือ
			- 800 สำหรับมะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งแบบ “สี่เหลี่ยมลูกเต๋า (diced)” “แว่น (slice)” และ “ถ่ม (wedge)” คำนวนเป็นแคลเซียมทั้งหมดในผลิตภัณฑ์
		สตอเบอร์รี่ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- 350 คำนวนเป็นแคลเซียมทั้งหมด
		แตงกวาดอง	- 250
		แฮมและยลลี่ที่มีผลไม้เป็นส่วนผสม	- 200 คำนวนเป็นแคลเซียม
		ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำนม (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินาเร็น รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม		
ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดเฉพาะไว้	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็ง หมักดอง ถั่วลันเตา ที่ผ่านกรรมวิธีแคะนึ่ง ทอปปิงคอลลฟรุตสลัดที่ผ่านกรรมวิธีแคะนึ่ง มะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีแคะนึ่ง สตรอเบอร์รี่ที่ผ่านกรรมวิธีแคะนึ่ง แยม และเยลลี่ที่มีผลไม้เป็นส่วนผสม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต นมผง ฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก ลูกก๊วน ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพร ชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
47. (INS 509)	แคลเซียมคลอไรด์ ชื่ออื่น : - Calcium chloride กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยให้แข็งตัว	นมข้น นมข้นคั้นรูป และนมข้นแปลงไขมัน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว จำนวนในสภาพปราศจากน้ำ หรือ
		นมข้นหวาน นมข้นคั้นรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน	- 3,000 ใช้ร่วมกับสารช่วยให้คงตัวชนิดอื่น จำนวนในสภาพปราศจากน้ำ - 2,000 ใช้อย่างเดียว จำนวนในสภาพที่ปราศจากน้ำ หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับสารช่วยให้คงตัวชนิดอื่น จำนวนในสภาพที่ปราศจากน้ำ แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกินปริมาณดังกล่าว
48. (INS 516)	แคลเซียมซัลเฟต ชื่ออื่น : - Calcium sulfate กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยให้คงรูป - ช่วยปรับสภาพก้อนโด - ช่วยจับอนุมูลโลหะ	คอตเตจชีส	- 5,000 มิลลิกรัมต่อส่วนผสมที่เป็นครีม 1 กิโลกรัม
		มะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- 450 สำหรับมะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งแบบ “ทั้งผล” “ชิ้น” และ “ทั้งผลและชิ้น” จำนวนเป็นแคลเซียมทั้งหมดในผลิตภัณฑ์
		ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอร์ไรส์ ครีมยูเอชที วิปป์ครีม ครีมไขมันต่ำ และคอตเตจชีส	- 800 สำหรับมะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งแบบ “สี่เหลี่ยมลูกเต๋า (diced)” “แว่น (slice)” และ “ถิ่ม (wedge)”
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผลไม้ (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สำหรับย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็ง หมักคอง และ มะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
49.	แคลเซียมกลูตาเมต	นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
(INS 623)	ชื่ออื่น :	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
	- Calcium glutamate	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
	- Monocalcium DI-L glutamate	พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี	- ปริมาณที่เหมาะสม
	กลุ่มหน้าที่ :	เช่น พืชผักแห้ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็ง หมักดอง และ	
	- เสริมรส	มะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และ ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมขบเคี้ยว เช่น ขนมพาย เป็นต้น ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องปรุงรส	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - 100 กรัมต่อ 1 กิโลกรัม
50. (INS 170I)	แคลเซียมคาร์บอเนต ชื่ออื่น : - Calcium carbonate - Chalk กลุ่มหน้าที่ : - ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน - ช่วยให้คงตัว	นมข้น นมข้นรูป และนมข้นแปลงไขมัน นมข้นหวาน นมข้นคืนรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน โพรเซสชีส แยมและเยลลี่ ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมที่ลดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม ครีมไขมัน ต่ำ โพรเซสชีส นมข้น นมข้นคืนรูป นมข้นแปลงไขมัน นมข้นหวาน นมข้นคืนรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับแคลเซียมคลอไรด์ - 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับแคลเซียมคลอไรด์ - 40,000 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับสารช่วยให้คงตัวชนิดอื่น - 200 - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหายย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็ง หมักคอง และ มะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส หุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
51. (INS 333)	แคลเซียมซิเตรต ชื่ออื่น : - Calcium citrate - Tricalcium citrate - Tricalcium salt of 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid - Tricalcium salt of beta-hydroxytri-carboxylic acid	นมข้น นมข้นรูป และนมข้นแปลงไขมัน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ
		นมข้นหวาน นมข้นคั้นรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน	- 3,000 ใช้ร่วมกับ โซเดียมซิเตรตและ โพแทสเซียมซิเตรต
		นมข้น นมข้นคั้นรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ
		โพสเซสเซียม	- 3,000 ใช้ร่วมกับ โซเดียมซิเตรตและ โพแทสเซียมซิเตรต
			- 40,000 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับสารช่วยให้คงรูปชนิดอื่น

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
<p>ลำดับ</p> <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปรับความเป็นกรด - ช่วยให้คงรูป - จับอนุมูลอิสระ 	<p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปรับความเป็นกรด - ช่วยให้คงรูป - จับอนุมูลอิสระ 	มะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	- 450 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับสารช่วยให้คงรูปชนิดอื่น
			- 800 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับสารช่วยให้คงรูปชนิดอื่น
		ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม ครีมไขมันต่ำ นมข้น นมข้นคั้นรูป นมข้นแปลงไขมัน นมข้นหวาน นมข้นคั้นรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขมนหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคanning ขมนหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็ง หมักดอง และ มะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขมนหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขมนหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับขบวนการทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก ลูกก๊ว ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
52. (INS 552)	แคลเซียมซิลิเกต ชื่ออื่น : - Calcium silicate กลุ่มหน้าที่ : - ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน	น้ำตาลทรายป่นที่ไม่มีแป้งเป็นส่วนผสมและกลูโคสผงที่ไม่มีแป้งเป็นส่วนผสม	- 15,000 จำนวนในสภาพที่ปราศจากแป้ง
		เกลือ	- 20,000
		ผงฟู	- 50,000
		ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วัปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		นมผงและนมผงแปลงไขมัน	- 10,000
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินิรีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาระ่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม		
ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
53. (INS 203)	แคลเซียมซอร์เบต ชื่ออื่น : - Calcium sorbate - Calcium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic acid กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย	เนยเทียม เครื่องดื่ม	- 1,000 - 200 คำนวณเป็นกรดซอร์บิก
54. (INS 385)	แคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดอะมีนเตตระอะซิเตต ชื่ออื่น : - Calcium disodium (ethylenedinitrilo) tetraacetate - Calcium disodium EDTA - Calcium disodium edetate	กึ่งที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เห็ดที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง มันฝรั่งเยือกแข็ง เนยเทียมและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันนี้ เช่น เนยผสม เนยเทียม เป็นต้น ผลิตภัณฑ์น้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) ที่มีน้ำมันน้อยกว่าร้อยละ 80	- 250 - 200 - 100 - 75 คำนวณเป็นแคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดอะมีนเตตระอะซิเตตที่ปราศจากน้ำ - 100 คำนวณเป็นแคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดอะมีนเตตระอะซิเตตที่ปราศจากน้ำ

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
	กลุ่มหน้าที่ : - ก้านหั่น - ก้านเสียบ - ช่วยจับอนุมูลโลหะ	ผลไม้แห้ง	- 265 จำนวนเป็นแคลเซียมไดไฮดรอกซีฟอสเฟตที่ปราศจากน้ำ
		แยม เยลลี่ และมาร์มาลาด	- 130 จำนวนเป็นแคลเซียมไดไฮดรอกซีฟอสเฟตที่ปราศจากน้ำ
		ผลิตภัณฑ์พายขนมที่ทำจากผลไม้ ยกเว้นแยม เยลลี่ และมาร์มาลาด	- 100 จำนวนเป็นแคลเซียมไดไฮดรอกซีฟอสเฟตที่ปราศจากน้ำ
		ผลิตภัณฑ์ผลไม้ที่ใช้ทำไส้ขนม	- 650 จำนวนเป็นแคลเซียมไดไฮดรอกซีฟอสเฟตที่ปราศจากน้ำ
		ถั่วเมล็ดแห้ง	- 800 จำนวนเป็นแคลเซียมไดไฮดรอกซีฟอสเฟตที่ปราศจากน้ำ
		ผักแห้งและสาหร่ายแห้งที่พร้อมบริโภค	- 200 จำนวนเป็นแคลเซียมไดไฮดรอกซีฟอสเฟตที่ปราศจากน้ำ
		ผลิตภัณฑ์ผักหรือสาหร่ายในน้ำส้มสายชู น้ำเกลือ หรือซีอิ๊ว	- 250
		ผักที่ผ่านกรรมวิธีแคปซิ่งหรือพาสเจอร์ไรส์	- 365 จำนวนเป็นแคลเซียมไดไฮดรอกซีฟอสเฟตที่ปราศจากน้ำ
		ผลิตภัณฑ์พายขนมที่ทำจากผักหรือถั่ว หรือเมล็ดพืชอื่น ๆ เช่น เนยถั่ว เป็นต้น	- 250 จำนวนเป็นแคลเซียมไดไฮดรอกซีฟอสเฟตที่ปราศจากน้ำ
ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผักบด ถั่วบด หรือเมล็ดพืชบด เช่น ซอสผัก ผักกวนหรือแฉ่อม เป็นต้น แต่ไม่รวมผลิตภัณฑ์ที่ใช้พายขนม เช่น เนยถั่ว เป็นต้น	- 80 จำนวนเป็นแคลเซียมไดไฮดรอกซีฟอสเฟตที่ปราศจากน้ำ		

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผักดอง	- 250 จำนวนเป็นแคลเซียมไดไฮดรอกซีฟอสเฟตที่ปราศจากน้ำ
		ผักและสาหร่ายปรุงสุกหรือทอด เช่น แครอททอด เป็นต้น	- 250 จำนวนเป็นแคลเซียมไดไฮดรอกซีฟอสเฟตที่ปราศจากน้ำ
		ผลิตภัณฑ์ป้ายขนมและทำไส้ขนมที่ทำจากโกโก้	- 50 จำนวนเป็นแคลเซียมไดไฮดรอกซีฟอสเฟตที่ปราศจากน้ำ
		ขนมหวานที่ทำจากธัญพืชและแป้ง เช่น ตะโก้ ขนมชั้น เป็นต้น	- 315 จำนวนเป็นแคลเซียมไดไฮดรอกซีฟอสเฟตที่ปราศจากน้ำ
		ผลิตภัณฑ์เนื้อและสัตว์ปีกที่อบและผ่านความร้อน เช่น ลูกชิ้น เป็นต้น	- 35 จำนวนเป็นแคลเซียมไดไฮดรอกซีฟอสเฟตที่ปราศจากน้ำ
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง	- 75 จำนวนเป็นแคลเซียมไดไฮดรอกซีฟอสเฟตที่ปราศจากน้ำ
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำอบแห้งและเยือกแข็ง	- 75 จำนวนเป็นแคลเซียมไดไฮดรอกซีฟอสเฟตที่ปราศจากน้ำ
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำคองหรือในน้ำเกลือ	- 250 จำนวนเป็นแคลเซียมไดไฮดรอกซีฟอสเฟตที่ปราศจากน้ำ
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็งหรือหมัก ยกเว้นที่ได้มีข้อกำหนดเฉพาะไว้แล้ว	- 340 จำนวนเป็นแคลเซียมไดไฮดรอกซีฟอสเฟตที่ปราศจากน้ำ
		ผลิตภัณฑ์ไข่ผงหรือแห้ง	- 200 จำนวนจากน้ำหนักไข่แดงแห้ง และจำนวนเป็นแคลเซียมไดไฮดรอกซีฟอสเฟตที่ปราศจากน้ำ

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส	- 70 จำนวนจากน้ำหนักไข่แดงแห้ง และจำนวนเป็นแคลเซียมไอโซเดียมเอทิลีนไดอะมิเนตตราอะซีเตตที่ปราศจากน้ำ
		มีสตาร์ด	- 75 จำนวนจากน้ำหนักไข่แดงแห้ง และจำนวนเป็นแคลเซียมไอโซเดียมเอทิลีนไดอะมิเนตตราอะซีเตตที่ปราศจากน้ำ
		ผลิตภัณฑ์ประเภทมายองเนสและน้ำสลัด	- 100 จำนวนจากน้ำหนักไข่แดงแห้ง และจำนวนเป็นแคลเซียมไอโซเดียมเอทิลีนไดอะมิเนตตราอะซีเตตที่ปราศจากน้ำ
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสข้น เช่น ซอสมะเขือเทศ ซอสพริก เป็นต้น	- 75 จำนวนจากน้ำหนักไข่แดงแห้ง และจำนวนเป็นแคลเซียมไอโซเดียมเอทิลีนไดอะมิเนตตราอะซีเตตที่ปราศจากน้ำ
		สลัด เช่น สลัดมักกะโรนี สลัดมันฝรั่ง และรวมทั้งผลิตภัณฑ์ป้ายแซนวิช แต่ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ป้ายขนม เช่น เนยถั่ว ผลิตภัณฑ์โกโก้ป้ายขนม เป็นต้น	- 100 จำนวนจากน้ำหนักไข่แดงแห้ง และจำนวนเป็นแคลเซียมไอโซเดียมเอทิลีนไดอะมิเนตตราอะซีเตตที่ปราศจากน้ำ
		ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- 150 จำนวนจากน้ำหนักไข่แดงแห้ง และจำนวนเป็นแคลเซียมไอโซเดียมเอทิลีนไดอะมิเนตตราอะซีเตตที่ปราศจากน้ำ
		เครื่องคั้นที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้ รวมถึงเครื่องคั้นเกลือแร่	- 200 จำนวนจากน้ำหนักไข่แดงแห้ง และจำนวนเป็นแคลเซียมไอโซเดียมเอทิลีนไดอะมิเนตตราอะซีเตตที่ปราศจากน้ำ
		ชา กาแฟ เครื่องชงดื่มสมุนไพรหรือธัญพืชต่าง ๆ ยกเว้นโกโก้	- 35 จำนวนจากน้ำหนักไข่แดงแห้ง และจำนวนเป็นแคลเซียมไอโซเดียมเอทิลีนไดอะมิเนตตราอะซีเตตที่ปราศจากน้ำ

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
56. (INS 213)	แคลเซียมเบนโซเอต ชื่ออื่น : - Calcium benzoate - Monocalcium benzoate กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย	ขนมหวานที่ทำจากนม เช่น ไอศกรีม พุดดิ้ง โยเกิร์ตปรุงแต่งหรือผสมผลไม้ เป็นต้น	- 300 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		เนยเทียม	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำในน้ำมันที่มีปริมาณน้ำมันต่ำกว่าร้อยละ 80 เช่น มินารีน	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์อิมัลชันอื่น ๆ เช่น ผลิตภัณฑ์อิมัลชันที่ใช้แต่งหน้าขนม เป็นต้น	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ขนมหวานที่ทำจากไขมันอื่นที่มีไขมันอิ่มตัว เช่น ไอศกรีมคัสตาร์ด เป็นต้น	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		แยม เยลลี่ และมาร์มาลาด	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์พายขนมที่ทำจากผลไม้ ยกเว้นแยม เยลลี่ และมาร์มาลาด	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลไม้กวน	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์ผลไม้บด ผลิตภัณฑ์ผลไม้ที่ใส่ราดหน้า และรวมทั้งกะทิ	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ขนมหวานที่ทำจากผลไม้ เช่น ขนมเยลลี่ เป็นต้น และรวมทั้งขนมหวานชนิดนี้ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบ เช่น ผลไม้ลอยแก้ว เป็นต้น	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลไม้คอง	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์ผลไม้ที่ใช้ทำไส้ขนม	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลไม้ปรุงสุกหรือผลไม้ทอด	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
ผลิตภัณฑ์ผักหรือสาหร่ายในน้ำส้มสายชู น้ำเกลือ หรือซีอิ๊ว	- 2,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก		

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ปายขนมที่ทำจากผัก หรือถั่วหรือเมล็ดพืชอื่น ๆ เช่น เนยถั่ว	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผักบด ถั่วบด หรือเมล็ดพืชบด เช่น ซอสผัก ผักกวนหรือแฉ่ำ เป็นต้น แต่ไม่รวมผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปายขนม เช่น เนยถั่ว เป็นต้น	- 3,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผักดอง	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผักหรือสาหร่ายปรุงสุกและผักหรือสาหร่ายทอด	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ซूपและซูปใส	- 500 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		เครื่องคิม	- 200 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
57. (INS 282)	แคลเซียมโพรพิโอเนต ชื่ออื่น : - Calcium propionate - Calcium propanoate กลุ่มหน้าที่ : - กันรา	โพรเซสชีส ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม ครีมไขมันต่ำ และ โพรเซสชีส ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผลไม้ (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- 3,000 - ปริมาณตามความเหมาะสม - ปริมาณตามความเหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		<p>ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด</p> <p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
58. (INS 538)	<p>แคลเซียมเฟอร์โรไซยาไนด์</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calcium ferrocyanide - Calcium hexacyanoferrate - Yellow prussiate of lime - Hexacyanoferrate of calcium <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน 	<p>เกลือ</p> <p>เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส</p>	<p>- 20 คำนวนเป็น โซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์ที่ปราศจากน้ำ</p> <p>- 20 คำนวนเป็น โซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์ที่ปราศจากน้ำ</p>

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาจใช้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
59. (INS 341ii)	แคลเซียมฟอสเฟต ไดเบสิก ชื่ออื่น : - Calcium phosphate, dibasic - Secondary calcium phosphate - Calcium hydrogen orthophosphate - Calcium hydrogen monophosphate - Dicalcium phosphate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง	นมข้น นมข้นคั้นรูป และนมข้นแปลงไขมัน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ
		นมข้นหวาน นมข้นคั้นรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน	- 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างอื่น จำนวนในสภาพปราศจากน้ำ
			- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ
			- 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างอื่น จำนวนในสภาพปราศจากน้ำ
60. (INS 341 ii)	แคลเซียมฟอสเฟต ไตรเบสิก ชื่ออื่น : - Calcium phosphate, tribasic - Precipitated calcium phosphate - Tricalcium phosphate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง - ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน	ซูปชนิดแห้ง	- 15,000 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อนชนิดอื่น
		น้ำตาลทรายป่นที่ไม่มีแป้งเป็นส่วนผสมและกลูโคสฟงที่ไม่มีแป้งเป็นส่วนผสม	- 15,000 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อนชนิดอื่น
		เกลือ	- 20,000
		ผงฟู	- 50,000
		ครีมผง	- 5,000 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อนชนิดอื่น
		นมข้น นมข้นคั้นรูป และนมข้นแปลงไขมัน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ
			- 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น จำนวนในสภาพปราศจากน้ำ
		นมข้นหวาน นมข้นคั้นรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ
		นมผงและนมผงแปลงไขมัน	- 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น จำนวนในสภาพปราศจากน้ำ
			- 5,000

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาจใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
61. (INS 341 I)	แคลเซียมฟอสเฟต โมโนเบสิก ชื่ออื่น: - Calcium phosphate, monobasic - Calcium dihydrogen phosphate - Calcium dihydrogen tetraoxophosphate - Monocalcium phosphate กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยให้จับฟู - ช่วยทำให้คงรูป - ช่วยปรับความเป็นกรดต่าง - ช่วยเนื้อสัมผัส	นมข้น นมข้นคั้นรูป และนมข้นแปลงไขมัน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ
		นมข้นหวาน นมข้นคั้นรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ
		มะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	- 450 สำหรับมะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีคั้นแบบ “ทั้งผล” “จีน” และ “ทั้งผลและจีน” คำนวณเป็นแคลเซียมทั้งหมดในผลิตภัณฑ์ หรือ - 800 สำหรับมะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีคั้นแบบ “สีเหลืองลูกเต๋า” “แว่น” และ “ลิ้ม” คำนวณเป็นแคลเซียมทั้งหมดในผลิตภัณฑ์
62. (INS 227)	แคลเซียมไบซัลไฟต์ ชื่ออื่น : - Calcium bisulphite - Calcium hydrogen sulfite กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้คงรูป - กันเสีย	แยมและยลลี่ที่มีผลไม้เป็นส่วนผสม	- 200
		พืชผักผลไม้ที่รับประทานโดยไม่ผ่านความร้อน เช่น ฝรั่ง หน่อไม้ ถั่วถั่วอก เป็นต้น	- ห้ามใช้
		พืชผักผลไม้ชนิดแห้งและแช่แข็ง	- 1,500
63. (INS 327)	แคลเซียมแลคเตต ชื่ออื่น : - Calcium lactate - Calcium dilactate - Calcium dilactate hydrate - 2-Hydroxypropanoic acid calcium salt กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง - ปรับสภาพก้อนโด - ช่วยให้คงรูป	เกรฟฟรุตที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	- 350 คำนวณเป็นแคลเซียมทั้งหมดในผลิตภัณฑ์
		ถั่วลันเตาที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	- 350 คำนวณเป็นแคลเซียมในผลิตภัณฑ์
		ทอปปิงผลไม้สดที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	- 350 คำนวณเป็นแคลเซียมในผลิตภัณฑ์
		มะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	- 450 สำหรับมะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีคั้นแบบ “ทั้งผล” “จีน” และ “ทั้งผลและจีน” คำนวณเป็นแคลเซียมทั้งหมดในผลิตภัณฑ์ หรือ - 800 สำหรับมะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีคั้นแบบ “สีเหลืองลูกเต๋า” “แว่น” และ “ลิ้ม”

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		สตอเบอรี่ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	- 350 คำนวณเป็นแคลเซียม
		แตงกวาดอง	- 250
		ผลไม้ดองหรือแช่อิ่ม	- 250
		แฮมและเยลลี่ที่มีผลไม้เป็นส่วนผสม	- 200 คำนวณเป็นแคลเซียม
		ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินิรีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคanning ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นกรรพฟรุตที่ผ่านกรรมวิธีแคanning ทอปปิงคอลลฟรุตสลัดที่ผ่านกรรมวิธีแคanning ผลไม้ดองหรือแช่อิ่ม แฮม และเยลลี่ที่มีผลไม้เป็นส่วนผสม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สำหรับย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็ง หมักดอง ถั่วลันเตาที่ ผ่านกรรมวิธีแคanning และมะเขือเทศที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพร ชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม
64. (INS 470)	แคลเซียมสเตียเรต ชื่ออื่น : - Calcium stearate กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์, - ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ พืชผัก สาระยา ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็ง หมักคอง และ พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
65. (INS 529)	แคลเซียมออกไซด์ ชื่ออื่น : - Calcium oxide - Lime กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นด่าง - ปรับสภาพแป้งโด	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทนมไขมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาระหาย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
66. (INS 556)	แคลเซียมอลูมิเนียมซิลิเกต ชื่ออื่น: - Calcium aluminium silicate - Calcium alumino silicate - Aluminium calcium silicate - Calcium silicoaluminate - Sodium calcium silicoaluminate กลุ่มหน้าที่ : - ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน	นมผงและนมผงปรุงไขมัน	- 10,000
		ผลิตภัณฑ์นมชนิดแห้ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีชนิดแห้ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหกราย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี ชนิดแห้ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืชชนิดแห้ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อชนิดแห้ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดแห้ง	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดขงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม
68. (INS 404)	แคลเซียมอัลจิเนต ชื่ออื่น : - Calcium alginate กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้ข้น - ช่วยทำให้คงตัว - ทำให้เกิดเจล - อิมัลซิไฟเออร์	ถั่วลิสงเตาที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง ข้าวโพดที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง หัวผักกาดแดงที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง แดงกวาดอง ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผลไม้เข้มข้น (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- 10,000 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับสารช่วยให้คงตัวชนิดอื่น - 10,000 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับสารช่วยให้คงตัวชนิดอื่น - 10,000 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับสารช่วยให้คงตัวชนิดอื่น - 500 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับสารช่วยให้คงตัวชนิดอื่น - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		<p>พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคะนึ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็ง หมักดอง ถั่วลันเตาที่ผ่านกรรมวิธีแคะนึ่ง ข้าวโพดที่ผ่านกรรมวิธีแคะนึ่ง และหัวผักกาดแดงที่ผ่านกรรมวิธีแคะนึ่ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเด็ก ขนมหวานจากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด</p> <p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพร ชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
69. (INS 302)	<p>แคลเซียมแอสคอร์เบต</p> <p>ชื่ออื่น:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calcium ascorbate - Calcium ascorbate dihydrate - Calcium salt of 2,3-didehydro-L-threo-hexono-1,4 lactone dihydrate <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - กันหืน 	<p>ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง</p> <p>ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และครีมไขมันต่ำ</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินิรีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้</p> <p>ไอศกรีม</p> <p>ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคะนึ่ง</p> <p>ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคanning เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอบแห้ง ข้าว ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับชุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
70. (INS 526)	แคลเซียมไฮดรอกไซด์ ชื่ออื่น : - Calcium hydroxide - Slaked lime กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดค่า - ช่วยทำให้คงรูป	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูอชท์ วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคanning ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		<p>พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคanning เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเขี้ยว ขนมหวานจากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด</p> <p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
71. (INS 925)	<p>คลอรีน</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chlorine <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ฟอกขาว - ปรับคุณภาพแป้ง 	แป้ง	- 2,500

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
72. (INS 926)	คลอรีนไดออกไซด์ ชื่ออื่น : - Chlorine dioxide - Chlorine (IV) oxide - Chlorine peroxide กลุ่มหน้าที่ : - ปรับคุณภาพแป้ง	แป้ง	- 2,500
73. (INS 140)	คลอโรฟิลล์ (Chlorophyll) ชื่ออื่น : - Chlorophylls - Phaeophytin A magnesium complex (Chlorophyll A) - Phaeophytin B magnesium complex (chlorophyll B) - Magnesium chlorophyll - Magnesium phaeophytin - C.I. Natural green 3 กลุ่มหน้าที่ : - สี	นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ พืชผัก สาระหาย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ห้ามใช้ - ห้ามใช้ - ห้ามใช้ - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
74. (INS 141 ii)	คลอโรฟิลล์คอปเปอร์คอมเพลกซ์ ชื่ออื่น : - Chlorophyll copper complex - Copper phaeophytin A - Copper phaeophytin B - Copper chlorophyll - Copper phaeophytin กลุ่มหน้าที่ : - สี	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ผลไม้สด ผลไม้ดอง ผักดอง เนื้อสัตว์สดทุกชนิด เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่ง รมควัน หรือทำให้แข็ง เล่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง หอยแห้ง ฯลฯ	- ห้ามใช้ - ห้ามใช้ - ห้ามใช้ - ห้ามใช้ - ห้ามใช้

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งและทำให้เค็มหรือหวาน เช่น ปลาเค็ม กุ้งเค็ม เนื้อเค็ม หอยเค็ม ปลาหวาน กุ้งหวาน ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด เช่น ไก่ หมู เนื้อ ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด ฯลฯ	- ห้ามใช้
		แฮม กุนเชียง ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ทอดมัน กะปิ	- ห้ามใช้
		ข้าวเกรียบ เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา หรือข้าวเกรียบ ในรูปลักษณะต่าง ๆ ฯลฯ	- ห้ามใช้
		บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เส้นบะหมี่ แผ่นก๊วยมี๊ซั่ว สเปกต์ตี้ และบักกะโรนี	- ห้ามใช้
		น้ำพริกแกง	- ห้ามใช้
		อาหารอื่นนอกจากข้างต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
75. (INS 120)	คาร์มิน ชื่ออื่น : - Carmines - Cochineal carmine - C.I. Natural red 4 กลุ่มหน้าที่ : - สี	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		ผลไม้สด ผลไม้ดอง ผักดอง	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์สดทุกชนิด	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่ง รมควัน หรือทำให้แห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง หอยแห้ง ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งและทำให้เค็มหรือหวาน เช่น ปลาเค็ม กุ้งเค็ม เนื้อเค็ม หอยเค็ม ปลาหวาน กุ้งหวาน ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด เช่น ไก่ หมู เนื้อ ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด ฯลฯ	- ห้ามใช้

ลำดับ	ชื่อและหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพร ชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช ผลิตภัณฑ์สำหรับทำไส้ขนม ผลิตภัณฑ์สำหรับตกแต่ง โรยหน้า หรือราดขนม	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม
77. (INS 418)	เจลแลนทิน ชื่ออื่น : - Gellan gum กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้ข้น - ช่วยทำให้คงตัว - ช่วยทำให้เกิดเจล	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผลไม้เข้มข้น (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์พืชอาหารเข้า ขนมหวาน จากพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องคั้น ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคั้นสมุนไพร ชนิดซงและเครื่องคั้นจากพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์สำหรับทำไส้ขนม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์สำหรับตกแต่ง โรยหน้า หรือราดขนม	- ปริมาณที่เหมาะสม
78. (INS 901)	เชลแลค ชื่ออื่น : - Shellac - Bleached shellac - Wax-free bleached shellac กลุ่มหน้าที่ : - เคลือบผิว - ตกแต่งผิว	ขนมหวานประเภทผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ขนมหวานประเภทช็อกโกแลตเทียม ขนมหวานประเภทลูกกวาด ลูกอม ที่ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตกแต่งหรือราดหน้าขนม ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตกแต่งหรือราดขนมที่ไม่ได้ทำจากผลไม้ ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่ไม่ใช่ขนมปัง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร กาแฟชนิดเมล็ด ขนมขบเคี้ยว	- ปริมาณที่เหมาะสมเฉพาะ เพื่อเคลือบผิว - ปริมาณที่เหมาะสมเฉพาะ เพื่อเคลือบผิว - ปริมาณที่เหมาะสมเฉพาะ เพื่อเคลือบผิว - 4,000 - ปริมาณที่เหมาะสมเฉพาะ เพื่อเคลือบผิว - ปริมาณที่เหมาะสมเฉพาะ เพื่อเคลือบผิว - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสมเฉพาะ เพื่อเคลือบผิว

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		<p>ผลิตภัณฑ์สำหรับตกแต่ง โรยหน้า หรือราดขนม</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด</p> <p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพร ชนิดชง และเครื่องดื่มจากธัญพืช</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
81. (INS 492)	<p>ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sorbitan tristearate - Mixture of the partial-esters of sorbitol and its mono- and dianhydrides with edible stearic acid <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - อิมัลซิไฟเออร์ 	<p>เนยเทียม</p> <p>ช็อกโกแลต</p>	<p>- 10,000</p> <p>- 10,000</p>

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
82. (INS 495)	ซอร์บิแทนโมโนปาล์มิตเตต ชื่ออื่น : - Sorbitan monopalmitate - Mixture of the partial esters of sorbitol and its mono-and dianhydrides with edible palmitic acid กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์	เนยเทียม น้ำมันและไขมันทุกชนิด	- 10,000 - 20,000
83. (INS 491)	ซอร์บิแทนโมโนสเตียเรต ชื่ออื่น : - Sorbitan monostearate - Mixture of the partial esters of sorbitol and its mono-and dianhydrides with edible stearic acid กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์	เนยเทียม น้ำมันและไขมันทุกชนิด ช็อกโกแลต	- 10,000 - 20,000 - 10,000

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
84. (INS 110)	ซันเซตเยลโลว์ เอ็ฟซีเอ็ฟ ชื่ออื่น : - Sunset yellow FCF - Disodium 6-hydroxy-5-(4-sulfonato-phenylazo)-2-naphthalene-sulfonate - C.I. Food yellow 3 - FD and C yellow no.6 - EEC serial no. E110 กลุ่มหน้าที่ : - สี	เครื่องคั้น	- 70
		ไอศกรีม	- 70
		ลูกกวาด	- 70
		ขนมหวาน	- 70
		อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		นมคัดแปลงและนมคัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		ผลไม้สด ผลไม้ดอง ผักดอง	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์สดทุกชนิด	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่ง รมควัน หรือทำให้แข็ง เล้น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง หอยแห้ง ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งและทำให้เค็มหรือหวาน เช่น ปลาเค็ม กุ้งเค็ม เนื้อเค็ม หอยเค็ม ปลาหวาน กุ้งหวาน ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด เช่น ไก่ หมู เนื้อ ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด ฯลฯ	- ห้ามใช้
		แฮมม กุนเชียง ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ทอดมัน กะปิ	- ห้ามใช้
		ข้าวเกรียบ เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา หรือข้าวเกรียบ	- ห้ามใช้
ในรูปลักษณะต่าง ๆ ฯลฯ			
บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เส้นบะหมี่ แผ่นก๊วยมี๊ซั่ว สเปกเก็ตตี และมักกะโรนี	- ห้ามใช้		
น้ำพริกแกง	- ห้ามใช้		
อาหารอื่นนอกจากข้างต้น	- 200		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
85. (INS 220)	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ชื่ออื่น : - Sulfur dioxide - Sulfurous acid anhydride กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย - ฟอกสี	เครื่องดื่ม กลูโคสซีรีป กลูโคสซีรีป สำหรับการผลิตลูกกวาด กลูโคสซีรีป ชนิดแห้ง กลูโคสซีรีป ชนิดแห้ง สำหรับการผลิตลูกกวาด น้ำตาลทรายละเอียด เดกซ์โตรสอันไฮดรัส เดกซ์โตรส โมโนไฮเดรต น้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ น้ำตาลทรายขาวชั้นหนึ่ง รุนเส้น เส้นหมี และเส้นก๋วยเตี๋ยว อปริคอตแห้ง ลูกเกด พืชผักผลไม้ที่รับประทานโดยไม่ผ่านความร้อน เช่น จิง หน่อไม้ ถั่วงอก เป็นต้น พืชผักผลไม้ชนิดแห้งและแช่แข็ง	- 70 - 40 - 400 - 40 - 150 - 40 - 20 - 20 - 20 - 70 - 500 - 2,000 - 1,500 - ห้ามใช้ - 1,500
86. (INS 551)	ซิลิคอนไดออกไซด์ ชื่ออื่น : - Silicon dioxide - Silicon dioxide, amorphous - Silica กลุ่มหน้าที่ : - ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน	น้ำตาลทรายป่นที่ไม่มีแป้งเป็นส่วนผสม และกลูโคสผงที่ไม่มีแป้ง เป็นส่วนผสม เกลือ ผงฟู ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- 15,000 - 20,000 - 50,000 - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำมัน (อีมีลชัน) เช่น เนยเทียม มินาเร็น รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาระ่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวานจากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก ลูกก๊ี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเบคอน	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
87. (INS 967)	ไซลิทอล ชื่ออื่น : - Xylitol กลุ่มหน้าที่ : - ควบคุมความชุ่มชื้น - ให้ความหวาน	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคเนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคเนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องคั้น ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคั้น สมุนไพรชนิดขงและเครื่องคั้นจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
88. (INS 576)	โซเดียมกลูโคนต ชื่ออื่น : - Sodium gluconate - Sodium D-gluconate กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยจับอนุมูลโลหะ	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับหุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก ลูกก๊ี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
89. (INS 500I)	โซเดียมคาร์บอเนต ชื่ออื่น : - Sodium carbonate - Sodium salt of carbonic acid - Soda ash กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง	เนยและเวย์บัตเตอร์	- 2,000
		โกโก้ผงและโกโก้ผงผสมน้ำตาลชนิดแห้ง	- 5,000
		ครีมผง	- 5,000
		นมข้น นมข้นคั้นรูป และนมข้นแปลงไขมัน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ
		นมข้นหวาน นมข้นคั้นรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ
		นมผงและนมผงแปลงไขมัน	- 5,000
		ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม ครีมไขมัน ต่ำ เนยและเวย์บัตเตอร์ ครีมผง นมข้น นมข้นคั้นรูป นมข้นแปลงไขมัน นมข้นหวาน นมข้นคั้นรูปหวาน นมข้นแปลงไขมันหวาน นมผง และนมผงแปลงไขมัน	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีคั้นน้ำ ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช่น ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมอบปัง ขนมอบเค้ก ลูกก๊วบ ขนมอบพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
90. (INS 466)	โซเดียมคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส ชื่ออื่น : - Sodium carboxymethyl cellulose - Sodium salt of carboxymethyl ether of cellulose - Sodium cellulose glycolate - Na CMC - CMC - Cellulose gum - Sodium CMC - Carboxymethyl cellulose	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูอชที่ วิปปิ้งครีม และครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมเย็บนม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
<p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ช่วยทำให้ขึ้น - ช่วยทำให้คงตัว - ช่วยให้แขวนลอย 	<p>ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง</p>	<p>ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
	<p>พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี</p>	<p>เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
	<p>ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง</p>	<p> เป็นต้น</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
	<p>ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเข้า ขนมหวาน</p>	<p>จากธัญพืช แป้งสำหรับชุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
	<p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก ลูกก๊วน ขนมพาย</p>	<p> เป็นต้น</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
	<p>ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด</p>	<p></p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
	<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง</p>	<p></p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
	<p>ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง</p>	<p></p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
	<p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด</p>	<p></p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
	<p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p>	<p></p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
	<p>เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพร ชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช</p>	<p></p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
91. (INS 469)	<p>โซเดียมคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส</p> <p>ชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sodium carboxy-methyl cellulose, enzymatically hydrolysed <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ช่วยทำให้ข้น - ช่วยทำให้คงตัว - ช่วยทำให้แขวนลอย 	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน	- ปริมาณที่เหมาะสม
		รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคเนนิ่ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหราชอาณาจักร ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคเนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวานจากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม		
ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม		
อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม		
		เครื่องคั้น ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคั้นสมุนไพรชนิดขงและเครื่องคั้นจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
92. (INS 514)	โซเดียมซัลเฟต ชื่ออื่น : - Sodium sulfate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคเนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคเนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องคัมนม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคัมนม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องคัมนมจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
93. (INS 221)	โซเดียมซัลไฟต์ ชื่ออื่น : - Sodium sulphite กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย	กุ้งเยือกแข็ง	- 30 ของเนื้อกุ้งซึ่งผ่านความร้อน หรือ
		พืชผักผลไม้ที่รับประทานโดยไม่ผ่านความร้อน เช่น ขิง หน่อไม้ ถั่วงอก เป็นต้น	- 100 ของเนื้อกุ้งดิบ ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับสารกันเสียชนิดอื่น คำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์
		พืชผักผลไม้ชนิดแห้งและแช่แข็ง	- ห้ามใช้
			- 1,500 คำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์
94. (INS 500iii)	โซเดียมโมโนไฮโดรเจนไดคาร์บอเนต ชื่ออื่น : - Sodium sesquicarbonate - Sodium mono hydrogendicarbonate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวานจากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาจใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากรั้วพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม
95. (INS 331iii)	โซเดียมซิเตรต ชื่ออื่น : - Sodium citrate - Trisodium citrate - Trisodium salt of 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid - Trisodium salt of beta-hydroxy-tricarballic acid กลุ่มหน้าที่ : - ปรับปรุงความเป็นกรดต่าง - ช่วยให้คงตัว - อิมัลซิไฟเออร์ - ช่วยจับอนุภาคโลหะ	ครีมผง นมข้น นมข้นคั้นรูป และนมข้นแปลงไขมัน นมข้นหวาน นมข้นคั้นรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน นมผงและนมผงแปลงไขมัน โพรเซสชีส	- 5,000 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับ โพแทสเซียมซิเตรต จำนวนในสภาพที่ปราศจากน้ำ - 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น จำนวนในสภาพที่ปราศจากน้ำ - 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น จำนวนในสภาพที่ปราศจากน้ำ - 5,000 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับ โพแทสเซียมซิเตรต จำนวนในสภาพที่ปราศจากน้ำ - 40,000

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม ครีมไขมัน ต่ำ โพรเซสชีส ครีมผง นมข้น นมข้นคั้นรูป นมข้นแปลงไขมัน นม ข้นหวาน นมข้นคั้นรูปหวาน นมข้นแปลงไขมันหวาน นมผงและนมผง แปลงไขมัน	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม นมจืด รวมทั้งขมนหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคะคั้น ขมนหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีที่ได้มี ข้อกำหนดเฉพาะไว้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาระ่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคะคั้น เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดองที่ได้มีข้อกำหนดเฉพาะไว้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขมนหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขมนหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับชุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมนึ่ง ขนมหัก กุกกี ขนมหาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
96. (INS 201)	โซเดียมซอร์เบต ชื่ออื่น : - Sodium sorbate กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย	โพรเซสชีส	- 2,000
		เวย์ชีส	- 1,000 คำนวณเป็นกรดซอร์บิก
		เนยเทียม	- 1,000 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับสารกันเสียชนิดอื่น
		มะกอกดอง	- 500 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับสารกันเสียชนิดอื่น
		อปรีคอตแห้ง	- 500 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับสารกันเสียชนิดอื่น
		เครื่องดื่ม	- 200 คำนวณเป็นกรดซอร์บิก
97. (INS 251)	โซเดียมไนเตรต ชื่ออื่น: - Sodium nitrate - Chile saltpetre - Cubic or soda nitre กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย - ตรึงสี	ผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก เช่น แฮม ไส้กรอก เป็นต้น	- 500 คำนวณเป็นไนเตรตทั้งหมด

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
100. (INS 331I)	โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต ชื่ออื่น : - Sodium dihydrogen citrate - Monosodium citrate - Monosodium salt of 2-hydroxy-1,2,3-propane-tricarboxylic acid - Sodium citrate monobasic กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง - ช่วยจับอนุโมลโลหะ	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหาย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
101. (INS 339iii)	โซเดียมฟอสเฟต ไตรเบสิก ชื่ออื่น : - Sodium phosphate, tribasic - Trisodium phosphate - Trisodium monophosphate - Trisodium orthophosphate - Sodium phosphate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง - ช่วยจับอนุภาคโลหะ - ช่วยให้คงตัว - อิมัลซิไฟเออร์	ผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก เช่น แฮม ขาหมูเค็ม ไส้กรอก กุนเชียง เป็นต้น ซีนปลาเยือกแข็ง ไอศกรีม ชูปร ครีมผง นมข้น นมข้นคั้นรูป และนมข้นแปลงไขมัน นมข้นหวาน นมข้นคั้นรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน นมผงและนมผงแปลงไขมัน	- 3,000 - 5,000 - 2,000 - 1,000 จำนวนเป็นฟอสฟอรัสเพนทอกไซด์ - 5,000 - 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น จำนวนในสภาพปราศจากน้ำ - 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น จำนวนในสภาพปราศจากน้ำ - 5,000
102. (INS 339ii)	โซเดียมฟอสเฟต ไดเบสิก ชื่ออื่น : - Sodium phosphate dibasic - Disodium hydrogen monophosphate - Disodium hydrogen orthophosphate - Disodium hydroben phosphate - Disodium acid phosphate - Disodium phosphate - Secondary sodium phosphate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง - อิมัลซิไฟเออร์	ผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก เช่น แฮม ขาหมูเค็ม ไส้กรอก กุนเชียง เป็นต้น ซีนปลาเยือกแข็ง ไอศกรีม ชูปร ครีมผง นมข้น นมข้นคั้นรูป และนมข้นแปลงไขมัน นมข้นหวาน นมข้นคั้นรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน นมผงและนมผงแปลงไขมัน	- 3,000 - 5,000 - 2,000 - 1,000 จำนวนเป็นฟอสฟอรัสเพนทอกไซด์ - 5,000 - 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น จำนวนในสภาพปราศจากน้ำ - 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น จำนวนในสภาพปราศจากน้ำ - 5,000

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
103. (INS 452I)	โซเดียมโพลีฟอสเฟต ชื่ออื่น : - Sodium polyphosphate - Sodium polymetaphosphate - Sodium metaphosphate - Sodium hexametaphosphate - Sodium tetrphosphate - Graham's salt - Insoluble sodium metaphosphate กลุ่มหน้าที่ : - อินัลซีไฟเออร์ - ช่วยจับอนุมูลโลหะ - ช่วยเนื้อสัมผัส	ผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก เช่น แฮม ขาหมูเค็ม ไส้กรอก กุนเชียง เป็นต้น	- 3,000
		ซึ้นปลาเยือกแข็ง	- 5,000
		ไอศกรีม	- 2,000
		ซูป	- 1,000 จำนวนเป็นฟอสฟอรัสเพนทอกไซด์
		ครีมผง	- 5,000
		นมข้น นมข้นคั้นรูป และนมข้นแปลงไขมัน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ
			- 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น จำนวนในสภาพปราศจากน้ำ
		นมข้นหวาน นมข้นคั้นรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ
			- 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น จำนวนในสภาพปราศจากน้ำ
	นมผงและนมผงแปลงไขมัน	- 5,000	
104. (INS 339I)	โซเดียมฟอสเฟต โมโนเบสิก ชื่ออื่น : - Sodium phosphate monobasic - Monosodium dihydrogen monophosphate - Sodium dihydrogen phosphate - Monosodium dihydrogen orthophosphate - Monosodium monophosphate - Sodium acid phosphate - Sodium biphosphate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง - ช่วยจับอนุมูลโลหะ	ผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก เช่น แฮม ขาหมูเค็ม ไส้กรอก กุนเชียง เป็นต้น	- 3,000
		ซึ้นปลาเยือกแข็ง	- 5,000
		ไอศกรีม	- 2,000
		ซูป	- 1,000 จำนวนเป็นฟอสฟอรัสเพนทอกไซด์
		ครีมผง	- 5,000
		นมข้น นมข้นคั้นรูป และนมข้นแปลงไขมัน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ
			- 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น จำนวนในสภาพปราศจากน้ำ
		นมข้นหวาน นมข้นคั้นรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ
			- 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น จำนวนในสภาพปราศจากน้ำ
	นมผงและนมผงแปลงไขมัน	- 5,000	

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
106. (INS 500ii)	โซเดียมไบคาร์บอเนต ชื่ออื่น: - Sodium bicarbonate - Sodium hydrogen carbonate - Sodium acid carbonate - Baking soda - Bicarbonate of soda กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง - ช่วยให้อุ่นฟู	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสตอริโลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหราชอาณาจักร ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องคั้น ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคั้น สมุนไพรชนิดผงและเครื่องคั้นจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
107. (INS 211)	โซเดียมเบนโซเอต	ขนมหวานที่ทำจากนม เช่น ไอศกรีม พุดดิ้ง โยเกิร์ตปรุงแต่งหรือผสมผลไม้ เป็นต้น	- 300 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
	ชื่ออื่น :	เนยเทียม	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
	- Sodium benzoate	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน ประเภทน้ำในน้ำมันที่มีปริมาณน้ำมันต่ำกว่าร้อยละ 80 เช่น มินาริน	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
	- Sodium salt of benzenecarboxylic acid	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันอื่น ๆ เช่น ผลิตภัณฑ์อิมัลชันที่ใช้แต่งหน้าขนม เป็นต้น	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
	- Sodium salt of phenylcarboxylic acid	ขนมหวานที่ทำจากไขมันอื่นที่มีไขมันอิ่มตัว เช่น ไอศกรีมคัสตาร์ด เป็นต้น	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
	กลุ่มหน้าที่ :	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
	- กันเสีย	แยม เยลลี่ และมาร์มาลาด	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์พายขนมที่ทำจากผลไม้ ยกเว้นแยม เยลลี่ และมาร์มาลาด	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลไม้กวน	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์ผลไม้บด ผลิตภัณฑ์ผลไม้ที่ใช้ราดหน้า และรวมทั้งกะทิ	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ขนมหวานที่ทำจากผลไม้ เช่น ขนมเยลลี่ เป็นต้น และรวมทั้งขนมหวานชนิดน้ำที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบ เช่น ผลไม้ลอยแก้ว เป็นต้น	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลไม้ดอง	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์ผลไม้ที่ใช้ทำไส้ขนม	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
	ผลไม้ปรุงสุกหรือผลไม้ทอด	- 1,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก	
	ผลิตภัณฑ์ผักหรือสาหร่ายในน้ำส้มสายชู น้ำมันเกลือ หรือซีอิ๊ว	- 2,000 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก	

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ป่ายานมที่ทำจากผัก หรือถั่วหรือเมล็ดพืชอื่น ๆ เช่น เนยถั่ว	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผักบด ถั่วบด หรือเมล็ดพืชบด เช่น ซอสผัก	- 3,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผักกวนหรือแช่อิ่ม เป็นต้น แต่ไม่รวมผลิตภัณฑ์ที่ใช้ป่ายานม เช่น เนยถั่ว เป็นต้น	
		ผักคอง	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผักหรือสาหร่ายปรุงสุกและผักหรือสาหร่ายทอด	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ซูปและซูปไอ	- 500 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		เครื่องคิม	- 200 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
108. (INS -)	โซเดียมไตรโพลีฟอสเฟต ชื่ออื่น : - Sodium tripolyphosphate กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยเนื้อสัมผัส - ป้องกันการสูญเสีย	อาหารทะเลแช่เยือกแข็ง	- 5,000 จำนวนเป็นฟอสฟอรัสเพนทอกไซด์
		ผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก เช่น ไส้กรอก แฮม เป็นต้น	- 3,000
109. (INS 535)	โซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์ ชื่ออื่น : - Sodium ferrocyanide - Sodium hexacyanoferrate (11) - Yellow prussiate of soda - Hexacyanoferrate of sodium กลุ่มหน้าที่ : - ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน	เกลือ เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส	- 20 จำนวนเป็นโซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์ที่ปราศจากน้ำ - 20 จำนวนเป็นโซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์ที่ปราศจากน้ำ

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
110. (INS 365)	โซเดียมฟูมาเรต ชื่ออื่น : - Sodium fumarate - Monosodium fumarate - Monosodium trans-1-2-ethylenedicarboxylate - trans-Butenedioic acid - Monosodium tran-1-2, ethylenedicarboxylic acid กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง - เสริมรส	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวานจากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาจใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
111. (INS 222)	โซเดียมไบซัลไฟต์ ชื่ออื่น : - Sodium bisulfite - Sodium hydrogen sulfite กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย	กึ่งมันกรแช่เยือกแข็ง	- 50
		กึ่งแช่เยือกแข็ง	- 30 ของเนื้อกึ่งที่ผ่านความร้อน หรือ - 100 ของเนื้อกึ่งดิบ
		พืชผักผลไม้ที่รับประทานโดยไม่ผ่านความร้อน เช่น จิง หน่อไม้ ถั่วงอก เป็นต้น	- ห้ามใช้
		พืชผักผลไม้ชนิดแห้งและแช่แข็ง	- 1,500
112. (INS 223)	โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ ชื่ออื่น : - Sodium metabisulfite - Sodium disulfite - Disodium pentaoxo-disulfate กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย - ฟอกเสีย	กึ่งมันกรแช่เยือกแข็ง	- 50
		กึ่งแช่เยือกแข็ง	- 30 ของเนื้อกึ่งที่ผ่านความร้อน หรือ - 100 ของเนื้อกึ่งดิบ
		พืชผักผลไม้ที่รับประทานโดยไม่ผ่านความร้อน เช่น จิง หน่อไม้ ถั่วงอก เป็นต้น	- ห้ามใช้
		พืชผักผลไม้ชนิดแห้งและแช่แข็ง	- 1,500
113. (INS 325)	โซเดียมแลกเตต ชื่ออื่น : - Sodium lactate - Sodium 2-hydroxy-propanoate กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยเสริมฤทธิ์สารกันหืน - ช่วยคงความชุ่มชื้น - ช่วยเพิ่มเนื้อสัมผัส	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมที่ลดชนิดไขมัน นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		<p>ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ</p> <p>พืชผัก สำหรับย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารทำ ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด</p> <p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
114. (INS 2621)	<p>โซเดียมอะซิเตต</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sodium acetate <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปรับความเป็นกรดต่าง - กันเสีย 	<p>ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูอชท์ วิปปิงครีม และ ครีมไขมันต่ำ</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวานจากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก ลูกก๊ี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
115. (INS 554)	โซเดียมอลูมิเนียมซิลิเกต ชื่ออื่น : - Sodium aluminosilicate - Sodium silicoaluminate กลุ่มหน้าที่ : - ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้น กรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องคัมนม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคัมนม สมุนไพรชนิดขงและเครื่องคัมนมจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
116. (INS 401)	โซเดียมอัลจิเนต ชื่ออื่น : - Sodium alginate กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้ข้น - ช่วยทำให้คงตัว - ทำให้เกิดเจล - อิมัลซิไฟเออร์	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สำหรับ ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องคัมนม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคัมนม สมุนไพรชนิดขงและเครื่องคัมนมจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		<p>ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด</p> <p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
119. (INS 316)	<p>โซเดียมไอโซแอสคอร์เบต</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sodium ascorbate - Sodium D-isoascorbate - 3-keto-D-gulofuranolactose sodium enolate monohydrate - Sodium erythorbate <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - กันหืน - เสริมฤทธิ์กันหืน 	<p>ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน</p> <p>รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้</p> <p>ไอศกรีม</p> <p>ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง</p> <p>ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ</p> <p>พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี</p> <p>เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		<p>ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด</p> <p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
120. (INS 232)	<p>โซเดียม ออร์โธ-ฟีนิล ฟีนอล</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sodium o-phenyl phenol - Sodium o-phenylphenate - Sodium o-phenylphenolate - Sodium (1,1'-biphenyl)-2-olate <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - กันเสียในพืชผักหลังการเก็บเกี่ยว 	ผลไม้สดตระกูลส้มที่ผ่านการปรับแต่งผิว	- 12

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
121. (INS 524)	โซเดียมไฮดรอกไซด์ ชื่ออื่น : - Sodium hydroxide - Lye - Caustic soda - Sodium hydrate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาคูหอย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องคัมนม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคัมนม สมุนไพรชนิดขงและเครื่องคัมนมจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
122. (INS 350I)	<p>โซเดียมไฮโดรเจนดีแอลมาเลต</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sodium hydrogen malate D, L- - Monosodium D, L-malate - Monosodium 2-D, L-hydroxysuccinate - Malic acid monosodium salt <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปรับความเป็นกรดต่าง - ช่วยคงความชุ่มชื้น 	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับสุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก ลูกก๊ว ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
123. (INS 460ii)	เซลลูโลสผง ชื่ออื่น : - Powdered cellulose - Cellulose - Linear polymer of 1:4 linked glucose residues กลุ่มหน้าที่ : - ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนม หวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
124. (INS 415)	<p>แซนแทนกัม</p> <p>ชื่ออื่น:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Xanthan gum <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ช่วยทำให้ข้น - ช่วยทำให้คงตัว 	<p>ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง</p> <p>ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม และ</p> <p>ครีมไขมันต่ำ</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมเทียม มินารีน</p> <p>รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>ไอศกรีม</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนม</p> <p>หวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี</p> <p>เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี</p> <p>เยือกแข็งและหมักดอง</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง</p> <p> เป็นต้น</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน</p> <p>จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
<p>เครื่องคัมนม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคัมนม</p> <p>สมุนไพรชนิดขงและเครื่องคัมนมจากธัญพืช</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
125. (INS 1400)	เดกซ์ตริน สีเหลืองและสีขาว ได้จากการคั่วแป้ง ชื่ออื่น : - Dextrins, white and yellow, roasted starch - White and yellow dextrins กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้ข้น - ช่วยทำให้คงตัว - ช่วยประสานเนื้อ	ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสดทั้งชิ้นและบด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำแช่แข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่แช่แข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
126. (INS 1518)	ไตรอซิทิน ชื่ออื่น : - Triacetin - Glyceryl triacetate กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยคงความชุ่มชื้น - ช่วยทำละลาย	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคะนึ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		พืชผัก สหายราย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคanning เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
127. (INS 380)	<p>ไตรแอมโมเนียมซิเตรต</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Triammonium citrate - Triammonium salt of 2-hydroxypropan-1,2,3-tricarboxylic acid - Citric acid triammonium salt - Ammonium citrate tribasic <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปรับความเป็นกรดต่าง 	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคเนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคเนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวานจากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องคัมนม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคัมนมสมุนไพรชนิดขงและเครื่องคัมนมจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
128. (INS 1505)	<p>ไตรเอทิลซิเตรต</p> <p>ชื่อเหมือน :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Triethyl citrate - Triethyl 2-hydroxypropan-1,2,3-tricarboxylate - Ethyl citrate <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ช่วยจับอนุมูลโลหะ - ช่วยทำลาย ช่วยพา 	<p>ผลิตภัณฑ์ไข่เหลว</p> <p>ผลิตภัณฑ์ไข่ผงหรือแห้ง</p> <p>เครื่องคั้นที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้ รวมถึงเครื่องคั้นเกลือแร่</p>	<p>- 2,500 คำนวนเป็นน้ำหนักไข่แดงเมื่อแห้ง</p> <p>- 2,500 คำนวนเป็นน้ำหนักไข่แดงเมื่อแห้ง</p> <p>- 200</p>
129. (INS 332ii)	<p>ไตรโพแทสเซียมซิเตรต</p> <p>ชื่อเหมือน :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tripotassium citrate - Tripotassium salt of 2-hydroxy-1,2,3-propane-tricarboxylic acid - Tripotassium salt of beta-hydroxy-tricarboxylic acid - Potassium citrate <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ช่วยทำให้คงตัว - ปรับความเป็นกรดต่าง - ช่วยจับอนุมูลโลหะ 	<p>ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง</p> <p>ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และครีมไขมันต่ำ</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทนมผสมนมข้น (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งนมหวานทำนองนี้</p> <p>ไอศกรีม</p> <p>ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีคั้น</p> <p>ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ</p> <p>พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีคั้น เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
130. (INS 331iii)	ไตรโซเดียมซิเตรต ชื่ออื่น: - Trisodium citrate - Trisodium salt of 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid - Trisodium salt of beta-hydroxytricarboxylic acid - Sodium citrate	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
131. (INS 171)	ไทเทเนียมไดออกไซด์ ชื่ออื่น : - Titanium dioxide - C.I. Pigment white 6 กลุ่มหน้าที่ : - สี	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		นมคัดแปลงและนมคัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก กุกกี ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดขงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม
133. (INS 389)	ไดลอริลไทโอไดโพรปิโอเนต ชื่ออื่น : - Dilauryl thiodipropionate - Dilauryl ester of beta, beta-thiodipropionic acid - Didodecyl 3,3'-thiodipropionic acid กลุ่มหน้าที่ : - กันหืน	น้ำมันและไขมันทุกชนิด เนยเทียมและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันนี้ เช่น เนยผสม เนยเทียม เป็นต้น ผลิตภัณฑ์อิมัลชันที่มีไขมันน้อยกว่าร้อยละ 80 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำขูดแข็งและแช่แข็ง เครื่องดื่มที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้ รวมถึงเครื่องดื่มเกลือแร่ ขนมอบเคี้ยว	- 200 จำนวนเป็นกรดไทโอไดโพรปิโอนิก - 200 จำนวนเป็นกรดไทโอไดโพรปิโอนิก - 200 จำนวนเป็นกรดไทโอไดโพรปิโอนิก - 200 จำนวนเป็นกรดไทโอไดโพรปิโอนิก และจำนวนในส่วนที่เป็นไขมัน - 1,000 จำนวนเป็นกรดไทโอไดโพรปิโอนิก และจำนวนในส่วนที่เป็นไขมัน - 200 จำนวนเป็นกรดไทโอไดโพรปิโอนิก
134. (INS 900)	ไดเมทิลโพลีซิลอกเซน ชื่ออื่น : - Dimethyl polysiloxane - Polydimethylsiloxane - Simethicone - Dimethylsilicone fluid - Dimethylsilicone oil - Poly (dimethylsiloxane) กลุ่มหน้าที่ : - ป้องกันฟอง - ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน	นมผงและครีมผง น้ำมันและไขมันทุกชนิด เนยเทียมและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันนี้ เช่น เนยผสม เนยเทียม เป็นต้น ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	- 10 - 10 - 10 - 10

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็งหรือพาสเจอร์ไรส์	- 10
		แยม เยลลี่ และมาร์มาลาด	- 30
		ผลิตภัณฑ์ป้ายขนมที่ทำจากผลไม้ ยกเว้นแยม เยลลี่ และมาร์มาลาด	- 10
		ขนมหวานที่ทำจากผลไม้ เช่น ขนมเยลลี่ เป็นต้น และรวมทั้ง ขนมหวานชนิดน้ำที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบ เช่น ผลไม้ลอยแก้ว เป็นต้น	- 110
		ผัก ถั่ว และเมล็ดพืชอื่น ๆ แช่แข็ง	- 10 จำนวนในส่วนที่เป็นไขมัน
		ผลิตภัณฑ์ผักหรือสาหร่ายในน้ำส้มสายชู น้ำเกลือ หรือซีอิ๊ว	- 10
		ผักที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็งหรือพาสเจอร์ไรส์	- 10
		ผลิตภัณฑ์ป้ายขนมที่ทำจากผักหรือถั่ว หรือเมล็ดพืชอื่น ๆ เช่น เนยถั่ว เป็นต้น	- 10
		ขนมหวานประเภทช็อกโกแลตเทียม	- 10
		ขนมหวานประเภทลูกกวาด ลูกอม ที่ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตกแต่งหรือ ราดหน้าขนม	- 10
		หมากฝรั่ง	- 100
		แป้งสำหรับอบขนม เช่น แป้งสำหรับอบเค้กทอด เป็นต้น	- 10
		เกลือ	- 10
		ซูปและซูปไอศ	- 10
		น้ำผักและน้ำผลไม้	- 10
		เครื่องคั้นที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้ รวมถึงเครื่องคั้นเกลือแร่	- 20
		เครื่องคั้นมอลท์	- 10

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
135. (INS 242)	ไดเมทิล ไดคาร์บอเนต ชื่ออื่น : - Dimethyl dicarbonate - Dimethyl pyrocarbonate กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย	เครื่องคั้นที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้ รวมถึงเครื่องคั้นเกลือแร่	- 250 และต้องตรวจไม่พบสารนี้ในผลิตภัณฑ์ที่พร้อมบริโภค
		ชา กาแฟ เครื่องชงคั้นสมุนไพรหรือธัญพืชต่าง ๆ ยกเว้น โกโก้	- 250 คำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง และต้องตรวจไม่พบสารนี้ในผลิตภัณฑ์ที่พร้อมบริโภค
136. (INS 632)	ไดโพแทสเซียม 5' ไอโนซิเนต ชื่ออื่น : - Dipotassium 5'-inosinate - Dipotassium inosinate-5'-monophosphate - Potassium inosinate - Potassium 5'-inosinate กลุ่มหน้าที่ : - เสริมรส	ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ แป้งสำหรับชุปอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมขบเคี้ยว เช่น ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องปรุงรส	- 100 กรัมต่อ 1 กิโลกรัม		
137. (INS 628)	ไดโพแทสเซียม 5' กัวโนเลต ชื่ออื่น : - Dipotassium 5'-guanylate - Dipotassium guanosine-5'-monophosphate - Potassium 5'-guanylate - Potassium guanylate กลุ่มหน้าที่ : - เสริมรส	อาหารทารกและอาหารทารกต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ แป้งสำหรับชุปอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องปรุงรส	- 100 กรัมต่อ 1 กิโลกรัม
138. (INS 631)	ไดโซเดียม 5' ไอนิโนเนต ชื่ออื่น : - Disodium 5' inosinate - Disodium inosinate-5'- monophosphate - Sodium 5'-inosinate - Sodium inosinate กลุ่มหน้าที่ : - เสริมรส	นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ แป้งสำหรับขนมอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขมนมอบ เช่น ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องปรุงรส	- 100 กรัมต่อ 1 กิโลกรัม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
139. (INS 635)	<p>ไดโซเดียม 5'-โรโบนิวคลีโอไทด์</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disodium 5' ribonucleotide - Mixture of disodium inosine 5'-monophosphate and disodium guanosine-5'-monophosphate - Sodium 5'-ribonucleotides - Sodium ribonucleotides <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - เสริมรส 	นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคะนึ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขมนอบและขมนอบเคี้ยว เช่น ขมนอบพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
140. (INS 627)	<p>ไดโซเดียม 5'-กัวโนเลต</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disodium 5' guanylate - Disodium guanosine 5'-monophosphate - Sodium guanylate <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - เสริมรส 	นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		เครื่องปรุงรส	- 100 กรัมต่อ 1 กิโลกรัม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		<p>พืชผัก สหาย่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคะนึ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง</p> <p>ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ แป้งสำหรับชุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมขบเคี้ยว เช่น ขนมพาย เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด</p> <p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>เครื่องปรุงรส</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- 100 กรัมต่อ 1 กิโลกรัม</p>
141. (INS 312)	<p>โดเดซิลกาแลต</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dodecyl gallate - Dodecyl ester of gallic acid - n-Dodecyl (or lauryl) ester of 3,4,4-trihydroxybenzoic acid - Dodecyl 3,4,5-trihydroxybenzoate - Lauryl gallate <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - กั้นพื้น 	<p>น้ำมันเนยที่ไม่มีวัตถุประสงค์จะนำมารับประทานโดยตรง หรือนำมาใช้ในการผลิตนมคั้นรูปและผลิตภัณฑ์ของนมคั้นรูป</p>	<p>- 100</p>

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
142. (INS 102)	คาร์ตราซีน	เครื่องดื่ม	- 70
	ชื่ออื่น :	ไอศกรีม	- 70
	- Tartrazine	ลูกกวาด	- 70
	- Trisodium 5-hydroxy-1-(4-	ขนมหวาน	- 70
	sulfonatophenyl)-4-(4-	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
	sulfonatophenyl-azo)-H-pyrazol-3-	นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
	carboxylate	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
	- C.I. food yellow 4	ผลไม้สด ผลไม้ดอง ผักดอง	- ห้ามใช้
	- FD and C yellow no.5	เนื้อสัตว์สดทุกชนิด	- ห้ามใช้
	- EEC serial no.E 102	เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่ง ร่มควัน หรือทำให้แข็ง เส้น ปลาแห้ง	- ห้ามใช้
	กลุ่มหน้าที่ :	กุ้งแห้ง หอยแห้ง ฯลฯ	- ห้ามใช้
	- สี	เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งและทำให้เค็มหรือหวาน เช่น ปลาเค็ม	- ห้ามใช้
		กุ้งเค็ม เนื้อเค็ม หอยเค็ม ปลาหวาน กุ้งหวาน ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งอย่างอบ นึ่ง หรือทอด เช่น ไก่ หมู เนื้อ อย่างอบ นึ่ง	- ห้ามใช้
	หรือทอด ฯลฯ	- ห้ามใช้	
	แฮม กุนเชียง ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ทอดมัน กะปิ	- ห้ามใช้	
	ข้าวเกรียบ เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา หรือข้าวเกรียบ	- ห้ามใช้	
	ในรูปลักษณะต่าง ๆ ฯลฯ	- ห้ามใช้	
	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เส้นบะหมี่ แผ่นก๊วยมี๊ ข้าว спаเก็ตตี้ และมัคกะโรนี	- ห้ามใช้	
	น้ำพริกแกง	- ห้ามใช้	
	อาหารอื่นนอกจากข้างต้น	- 200	

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
143. (INS 553iii)	<p>ทาลคัม</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Talcum - Talc - Magnesium hydrogen metasilicate <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ช่วยป้องกันการจับตัวเป็นก้อน - ช่วยในการกรอง 	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคเนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคเนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องคั้ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคั้ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องคั้มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
144. (INS 417)	ทารากัม ชื่ออื่น : - Tara gum - Peruvian carob กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้ขึ้น - ช่วยทำให้คงตัว	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาระ่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องคั้น ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคั้น สมุนไพรชนิดผงและเครื่องคั้นจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
145. (INS 413)	ทรากาคันท์กัม ชื่อเหมือน : - Tragacanth gum กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้ข้น - ช่วยทำให้คงตัว - อิมัลซิไฟเออร์	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคเนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคเนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องคั้น ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคั้น สมุนไพรชนิดขงและเครื่องคั้นจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
146. (INS 957)	ทอมาติน ชื่อเหมือน : - Thaumatin กลุ่มหน้าที่ : - ให้ความหวาน - เสริมรส	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคเนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคเนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องคั้น ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคั้น สมุนไพรชนิดผงและเครื่องคั้นจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
147. (INS 307b)	โทโคเฟอร์รอลผสมชนิดเข้มข้น ชื่ออื่น : - Tocopherol concentrate mixed - Mixed tocopherol concentrate contains tocopherols such as d-alpha, d-beta, d-gamma, d-delta-tocopherols - Vitamin E กลุ่มหน้าที่ : - กันหืน	ชุป อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก เนยเทียม	- 50 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับอัลฟา-โทโคเฟอร์รอล - 1 มิลลิกรัมต่ออาหารที่พร้อมจะบริโภค 100 มิลลิลิตร - 300 มิลลิกรัมต่อไขมัน 1 กิโลกรัม ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับอัลฟา-โทโคเฟอร์รอล - ปริมาณที่เหมาะสม
148. (INS 479)	โทซอม ชื่ออื่น : - Tosom - Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids - Esters of glycerol and thermally oxidized soy bean fatty acids กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันที่มีไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 เช่น เนยเทียม เป็นต้น ผลิตภัณฑ์อิมัลชันที่มีไขมันน้อยกว่าร้อยละ 80 เช่น มินารีน เป็นต้น	- 5,000 - 5,000

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
149. (INS 234)	ไนซิน ชื่ออื่น : - Nisin กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย	โพรเซสชีส	- 100
150. (INS 942)	ไนตรัสออกไซด์ ชื่ออื่น: - Nitrous oxide - Dinitrogen monoxide - Nitrogen oxide กลุ่มหน้าที่ : - สารบรรจุ - กันชื้น	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจัดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินิรีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนม หวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาคูหยาบ ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม
151. (INS 941)	ไนโตรเจน ชื่ออื่น : - Nitrogen กลุ่มหน้าที่ : - สารบรรจุ - สารทำความเย็น	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคanning ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคanning เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพร ชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
152. (INS 160aI)	เบต้า-คาโรทีน (สังเคราะห์) ชื่ออื่น : - Beta-carotene (synthetic) - Beta, beta-carotene - C.I. food orange 5 กลุ่มหน้าที่ : - สี	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		ผลไม้สด ผลไม้ดอง ผักดอง	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์สดทุกชนิด	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่ง ร่มควัน หรือทำให้แข็ง เลน ปลาแห้ง กุ้งแห้ง หอยแห้ง ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งและทำให้เค็มหรือหวาน เช่น ปลาเค็ม กุ้งเค็ม เนื้อเค็ม หอยเค็ม ปลาหวาน กุ้งหวาน ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด เช่น ไก่ หมู เนื้อ ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด ฯลฯ	- ห้ามใช้

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
154. (INS 459)	เบต้า-ไซโคลเด็กทรีน ชื่ออื่น : - Beta-cyclodextrin - Cycloheptaamylose - Beta-schardinger dextrin - Cyclodextrin B กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้ข้น	หมากฝรั่ง เครื่องดื่มที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้ รวมถึงเครื่องดื่มเกลือแร่	- 20,000 - 500
155. (INS 321)	บิวทิลไฮดรอกซีโทลูอีน ชื่ออื่น : - Butylated hydroxytoluene - 2,6-Ditertiary-butyl-p-cresol - 4-methyl-2,6-ditertiary-butyl-phenol - BHT กลุ่มหน้าที่ : - กันหืน	น้ำมันเนยที่ไม่มีวัตถุประสงค์ที่จะนำมาใช้รับประทานโดยตรง หรือนำมาใช้ในการผลิตนมคั้นรูปและผลิตภัณฑ์ของนมคั้นรูป น้ำมันและไขมันทุกชนิด	- 200 - 75
156. (INS 320)	บิวทิลไฮดรอกซีอะนิโซล ชื่ออื่น : - Butylated hydroxyanisole - 3-tertiary-butyl-4-hydroxyanisole - mixture of 3-and 2-tertiary-butyl-4-hydroxyanisole - BHA กลุ่มหน้าที่ : - กันหืน	น้ำมันเนยที่ไม่มีวัตถุประสงค์ที่จะนำมาใช้รับประทานโดยตรง หรือนำมาใช้ในการผลิตนมคั้นรูปและผลิตภัณฑ์ของนมคั้นรูป น้ำมันและไขมันทุกชนิด	- 200 - 175

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
157. (INS 133)	บริลเลียนท์บลู เอ็ฟซีเอ็ฟ ชื่ออื่น : - Brilliant blue FCF - C.I. food blue 2 กลุ่มหน้าที่ : - สี	ไอศกรีม	- 50
		ลูกกวาด	- 50
		ขนมหวาน	- 50
		เครื่องดื่ม	- 50
		อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		ผลไม้สด ผลไม้ดอง ผักดอง	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์สดทุกชนิด	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่ง ร่มควัน หรือทำให้แข็ง เลน ปลาแห้ง กุ้งแห้ง หอยแห้ง ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งและทำให้เค็มหรือหวาน เช่น ปลาเค็ม กุ้งเค็ม เนื้อเค็ม หอยเค็ม ปลาหวาน กุ้งหวาน ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด เช่น ไก่ หมู เนื้อ ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด ฯลฯ	- ห้ามใช้
		แฮม กุนเชียง ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ทอดมัน กะปิ	- ห้ามใช้
		ข้าวเกรียบ เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา หรือข้าวเกรียบ ในรูปลักษณะต่าง ๆ ฯลฯ	- ห้ามใช้
		บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เส้นบะหมี่ แผ่นเกี๊ยว มีซั่ว สเปาเกี๊ยว และ มั๊กกะโรนี	- ห้ามใช้
น้ำพริกแกง	- ห้ามใช้		
อาหารอื่นนอกจากข้างต้น	- 50		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
158. (INS 1403)	บลิตซ์ซตสตาร์ช ชื่ออื่น - Bleached starch - Starch, bleached กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้ขึ้น - ช่วยทำให้คงตัว - ช่วยประสานเนื้อ	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีมและหวานเย็น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับขนมอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
159. (INS 124)	<p>ปองโซ 4 อาร์</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ponceau 4 R - Cochineal red A - C.I. Food red 7 - New cocchine <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - สี 	ไอศกรีม	- 50
		ลูกกวาด	- 50
		ขนมหวาน	- 50
		เครื่องคิม	- 50
		อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		นมคัดแปลงและนมคัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		ผลไม้สด ผลไม้ดอง ผักดอง	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์สดทุกชนิด	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่ง รมควัน หรือทำให้แข็ง เล้น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง หอยแห้ง ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งและทำให้เค็มหรือหวาน เช่น ปลาเค็ม กุ้งเค็ม เนื้อเค็ม หอยเค็ม ปลาหวาน กุ้งหวาน ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่อย่าง อบ นึ่ง หรือทอด เช่น ไก่ หมู เนื้อ อย่าง อบ นึ่ง หรือทอด ฯลฯ	- ห้ามใช้
		แฮม กุนเชียง ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ทอดมัน กะปิ	- ห้ามใช้
		ข้าวเกรียบ เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา หรือข้าวเกรียบ ในรูปลักษณะต่าง ๆ ฯลฯ	- ห้ามใช้
		บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เส้นบะหมี่ แผ่นก๊วย มีซั่ว สปาเก็ตตี้ และมักกะโรนี	- ห้ามใช้
น้ำพริกแกง	- ห้ามใช้		
อาหารอื่นนอกจากข้างต้น	- 50		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ใช้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
160. (INS 425)	<p>แป้งหัวบุก</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Konjac flour - Konjac mannan - Konjac - Konnyaku <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ทำให้เกิดเจล - ช่วยทำให้ข้น - อิมัลซิไฟเออร์ - ช่วยทำให้คงตัว 	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
161. (INS 944)	โปรเปน ชื่ออื่น : - Propane กลุ่มหน้าที่ : - เอนไซม์	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
162. (INS 310)	โพรพิลกาแลต ชื่ออื่น : - Propyl gallate - Propyl ester of gallic acid - n-Propyl ester of 3,4,5-trihydroxybenzoic acid กลุ่มหน้าที่ : - กันหืน	น้ำมันเนยที่ไม่มีวัตถุประสงคจะนำมาใช้รับประทานโดยตรง หรือนำมาใช้ในการผลิตนมคั้นรูปและผลิตภัณฑ์ของนมคั้นรูป นมผงสำหรับเครื่องจำหน่ายอัตโนมัติ ขนมหวานที่ทำจากนม เช่น ไอศกรีม พุดดิ้ง โยเกิร์ตปรุงแต่งหรือผสมผลไม้ เป็นต้น น้ำมันและไขมันทุกชนิด เนยเทียมและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันนี้ เช่น เนยผสม เนยเทียม เป็นต้น ผลิตภัณฑ์อิมัลชันที่มีไขมันน้อยกว่าร้อยละ 80 ผลิตภัณฑ์อิมัลชันอื่น ๆ เช่น ผลิตภัณฑ์อิมัลชันที่ใช้แต่งหน้าขนม เป็นต้น ขนมหวานที่ทำจากไขมันอื่นที่มีไขมันนม เช่น ไอศกรีมคัดแปลง เป็นต้น ขนมหวานที่ทำจากผลไม้ เช่น ขนมหาลี่ เป็นต้น และรวมทั้งขนมหวานชนิดน้ำที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบ เช่น ผลไม้ลอยแก้ว เป็นต้น มันฝรั่งแห้ง ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ขนมหวานประเภทลูกกวาด ลูกอม ที่ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตกแต่งหรือราดหน้าขนม	- 100 - 200 - 90 คำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง - 100 - 200 - 100 - 100 - 50 - 90 คำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง - 50 - 200 คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน - 200 คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		หมากฝรั่ง	- 1,000
		ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตกแต่งหรือราดขนมที่ไม่ได้ทำจากผลไม้	- 200 คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน
		ธัญพืชทั้งเมล็ดหรือธัญพืชเมล็ดหักหรือป่น	- 100
		ธัญพืชอาหารเซ้า รวมทั้งข้าวโอ๊ตบด	- 200 คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน
		ผลิตภัณฑ์ประเภทพาสต้า บะหมี่ ก๋วยเตี๋ยว เส้นหมี่ และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันนี้ที่ทำให้แห้งหรือกึ่งสำเร็จรูป	- 100
		ขนมหวานที่ทำจากธัญพืชและแป้ง เช่น ตะโก้ ขนมชั้น เป็นต้น	- 90 คำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง
		ขนมปังฝรั่งเศส อิงลิชมัฟฟิน	- 100 คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน
		ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทำเค้ก แพนเค้ก หรือขนมอบอื่นๆ ที่ไม่ใช่ขนมปัง	- 200
		ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีกที่ผ่านกรรมวิธี เช่น การหมักเกลือ การผ่านความร้อน การแช่แข็ง เป็นต้น	- 200 คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน
		ผลิตภัณฑ์เนื้อและสัตว์ปีกที่บดและผ่านกรรมวิธี เช่น การหมักเกลือ การผ่านความร้อน การแช่แข็ง เป็นต้น	- 200
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมัก หรือทำเค็ม	- 100 คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน
		ขนมที่ทำจากไข่ เช่น คัสตาร์ด สังขยา ทองหยอด เป็นต้น	- 90 คำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง
		เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส	- 200 คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน
		ผลิตภัณฑ์สำหรับทำซูปหรือซูปไล (ซูปหรือซูปไลกึ่งสำเร็จรูป)	- 200 คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส	- 200 คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน
		ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- 400 คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน
		เครื่องดื่มที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้ รวมถึงเครื่องดื่มเกลือแร่	- 1,000 คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน
		ขนมขบเคี้ยว	- 200 คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
163. (NIS 216)	โพรพิลพาราเบน ชื่ออื่น : - Propyl paraben - Propyl hydroxybenzoate, p- - n-Propyl ester of p-hydroxybenzoic acid - Propyl p-oxybenzoate กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย	แยมและเยลลี่	- 1,000
164. (INS 1520)	โพรพิลีนไกลคอล ชื่ออื่น : - Propylene glycol - 1,2-propanediol - 1,2-dihydroxypropane - Methyl glycol กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยคงความชุ่มชื้น - ช่วยทำให้เปียก - ช่วยทำละลาย	คอตเตจชีส	- 5,000 ของส่วนผสมที่เป็นครีมของคอตเตจชีส

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
165. (INS 405)	<p>โพรพิลีนไกลคอลอัลจิเนต</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Propylene glycol alginate - 1,2-propare-diol ester of alginic acid - Hydroxypropyl alginate - Propane 1,2-diol alginate <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ช่วยทำให้ข้น - ช่วยทำให้คงตัว - อิมัลซิไฟเออร์ 	ข้าวโพดที่มีเนยเป็นส่วนประกอบและผ่านกรรมวิธีแคนนิง	- 10,000
		หัวผักกาดแดงที่มีเนย น้ำมัน หรือไขมันเป็นส่วนประกอบ และผ่านกรรมวิธีแคนนิง	- 10,000
		ถั่วลันเตาที่มีเนย น้ำมัน หรือไขมันเป็นส่วนประกอบและผ่านกรรมวิธีแคนนิง	- 10,000
		เห็ดที่มีเนย น้ำมัน หรือไขมันเป็นส่วนประกอบและผ่านกรรมวิธีแคนนิง	- 10,000
		หน่อไม้ฝรั่งที่มีเนย น้ำมัน หรือไขมันเป็นส่วนประกอบและผ่านกรรมวิธีแคนนิง	- 10,000
		ไอศกรีม	- 10,000
		แตงกวาดอง	- 500
		166. (INS 477)	<p>โพรพิลีนไกลคอลเอสเตอ์ของกรดไขมัน</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Propylene glycol ester of fatty acid - Propane-1,2-diol esters of fatty acid <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - อิมัลซิไฟเออร์
เครื่องคั้นที่ทำจากนมอาจมีการปรุงแต่งหรือหมักก็ได้ เช่น นมปรุงแต่งรสช็อกโกแลต นมเปรี้ยวปรุงแต่ง เป็นต้น	- 5,000		
นมข้นแปลงไขมันจืด	- 1,000		
ครีมเทียมชนิดวิปปีง	- 5,000		
นมแปลงไขมันชนิดผงและครีมเทียมชนิดผง	- 100,000		
ขนมหวานที่ทำจากนม เช่น ไอศกรีม พุดดิ้ง โยเกิร์ตปรุงแต่งหรือผสมผลไม้ เป็นต้น	- 5,000		
น้ำมันและไขมันทุกชนิด	- 10,000		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		เนยเทียมและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันนี้ เช่น เนยผสม เนยเทียม เป็นต้น	- 20,000
		ผลิตภัณฑ์อิมัลชันที่มีไขมันน้อยกว่าร้อยละ 80	- 20,000
		ผลิตภัณฑ์อิมัลชันอื่น ๆ เช่น ผลิตภัณฑ์อิมัลชันที่ใช้แต่งหน้าขนม เป็นต้น	- 30,000
		ขนมหวานที่ทำจากไขมันอื่นที่มีไขมันนม เช่น ไอศกรีมดัดแปลง เป็นต้น	- 10,000
		หวานเย็น	- 5,000
		ผลิตภัณฑ์ผลไม้บดและรวมทั้งกะทิ	- 40,000
		ผลิตภัณฑ์ผลไม้ที่ใช้ทำไส้ขนม	- 40,000
		ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผักบด ถั่วบด หรือเมล็ดพืชบด เช่น ซอสผัก ผักกวนหรือแฉ่ำ เป็นต้น แต่ไม่รวมผลิตภัณฑ์ที่ใช้ป้ายขนม เช่น เนยถั่ว เป็นต้น	- 5,000
		ขนมหวานประเภทลูกกวาด ลูกอม ที่ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง และผลิตภัณฑ์ใช้ตกแต่งหรือราดหน้าขนม	- 5,000
		หมากฝรั่ง	- 20,000
		ผลิตภัณฑ์ใช้ตกแต่งหรือราดขนมที่ไม่ได้ทำจากผลไม้	- 40,000
		ขนมหวานที่ทำจากธัญพืชและแป้ง เช่น ตะโก้ ขนมชั้น เป็นต้น	- 40,000
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	- 15,000
		ขนมที่ทำจากไข่ เช่น คัสตาร์ด สังขยา ทองหยอด เป็นต้น	- 40,000

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		น้ำเชื่อมเมเปิล น้ำเชื่อมคาราเมล น้ำเชื่อมที่ใช้ราดหน้าขนม และ น้ำตาลที่ใช้แต่งหน้าขนม	- 5,000
		อาหารทางการแพทย์สำหรับผู้ใหญ่	- 5,000
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	- 5,000
		เครื่องคั้นที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้ รวมถึงเครื่องคั้นเกลือแร่	- 500
167. (INS 153)	ผงถ่านที่ได้จากการเผาพืช ชื่ออื่น : - Vegetable carbon กลุ่มหน้าที่ : - สี	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		ผลไม้สด ผลไม้ดอง ผักดอง	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์สดทุกชนิด	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่ง รมควัน หรือทำให้แข็ง เล่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง หอยแห้ง ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งและทำให้เค็มหรือหวาน เช่น ปลาเค็ม กุ้งเค็ม เนื้อเค็ม หอยเค็ม ปลาหวาน กุ้งหวาน ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด เช่น ไก่ หมู เนื้อ ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด ฯลฯ	- ห้ามใช้
		แฮม กุนเชียง ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ทอดมัน กะปิ	- ห้ามใช้
		ข้าวเกรียบ เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา หรือข้าวเกรียบ ในรูปลักษณะต่าง ๆ ฯลฯ	- ห้ามใช้
		บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เส้นบะหมี่ แผ่นก๊วย มีซั่ว สปาเก็ตตี้ และมักกะโรนี	- ห้ามใช้
		น้ำพริกแกง	- ห้ามใช้

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
168. (INS 440)	เพกติน ชื่ออื่น : - Pectin กลุ่มหน้าที่ : - ทำให้เกิดเจล - ช่วยให้คงตัว - ช่วยทำให้ข้น	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูอชท์ วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาระหาย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
170. (INS 508)	โพแทสเซียมคลอไรด์ ชื่ออื่น : - Potassium chloride - Sylvine - Sylvite กลุ่มหน้าที่ : - ทำให้เกิดเจล - แต่งรส	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาคูหอย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
171. (INS 501I)	โพแทสเซียมคาร์บอเนต ชื่ออื่น : - Potassium carbonate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดค่า	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
172. (INS 202)	โพแทสเซียมซอร์เบต ชื่ออื่น : - Potassium sorbate - Potassium salt of trans, trans 2,4-hexadienoic acid - Potassium (E,E)-2,4-hexadienoate กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย	โพรเซสชีส	- 2,000
		เวย์ชีส	- 1,000 จำนวนเป็นกรดซอร์บิก
		เนยเทียม	- 1,000 จำนวนเป็นกรดซอร์บิก
		มะกอกดอง	- 500 จำนวนเป็นกรดซอร์บิก
		แยมและเยลลี่	- 1,000 จำนวนเป็นกรดซอร์บิก
		อปริคอตแห้ง	- 500 จำนวนเป็นกรดซอร์บิก
173. (INS 515)	โพแทสเซียมซัลเฟต ชื่ออื่น : - Potassium sulfate กลุ่มหน้าที่ : - แทนเกลือ	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีมและหวานเย็น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาคูห่วย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก ลูกก๊วย ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพร ชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
174. (INS 225)	โพแทสเซียมซัลไฟต์ ชื่ออื่น : - Potassium sulfite กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย - กันหืน	กึ่งมันกรแช่เยือกแข็ง	- 50
		กึ่งแช่เยือกแข็ง	- 30 ของเนื้อกึ่งที่ผ่านความร้อน หรือ
			- 100 ของเนื้อกึ่งดิบ
		พืชผักผลไม้ที่รับประทานโดยไม่ผ่านความร้อน เช่น จิง หน่อไม้ ถั่วงอก เป็นต้น	- ห้ามใช้
		พืชผักผลไม้ชนิดแห้งและแช่แข็ง	- 1,500

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
175. (INS 332ii)	โพแทสเซียมซิเตรต ชื่ออื่น : - Potassium citrate - Tripotassium citrate - Tripotassium salt of 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid - Tripotassium salt of beta-hydroxy-tricarballic acid กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยจับอนุมูลอิสระ - ช่วยให้คงตัว - ช่วยปรับความเป็นกรดต่าง	ครีมผง	- 5,000 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับสารทำให้คงตัวชนิดอื่น
		นมข้น นมข้นคั้นรูป และนมข้นแปลงไขมัน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับสารทำให้คงตัวชนิดอื่น
		นมข้นหวาน นมข้นคั้นรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับสารทำให้คงตัวชนิดอื่น
		นมผงและนมผงแปลงไขมัน	- 5,000
		แยมและเยลลี่	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารทารก	- ปริมาณที่เหมาะสม แต่ปริมาณ โพแทสเซียมต้องอยู่ระหว่าง 80 ถึง 200 มิลลิกรัมต่ออาหาร 100 กิโลแคลอรี
		ซูป	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
176. (INS 351ii)	โพแทสเซียม ดีแอล-มาเลต ชื่ออื่น : - Potassium DL-malate - Potassium D,L-alpha-hydroxy-succinate - Malic acid potassium salt - Racemic dipotassium malate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผลไม้เข้มข้น (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีคั้นน้ำ ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		พืชผัก สหาย่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
177. (INS 332I)	โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจนซิเตรต ชื่ออื่น : - Potassium dihydrogen citrate - Monopotassium salt of 2-hydroxypropan-1,2,3-tricarboxylic acid - Monopotassium citrate - Potassium citrate monobasic กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง - ช่วยจับอนุมูลอิสระ	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำมันผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาระหาย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเข้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับชุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพร ชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
178. (INS 252)	โพแทสเซียมไนเตรด ชื่ออื่น : - Potassium nitrate - Saltpetre - Nitre กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย - ตรึงสี	ผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก เช่น แฮม ขาหมูเค็ม ไส้กรอก กุนเชียง เป็นต้น	- 500 คำนวนเป็นโซเดียมไนเตรด
179. (INS 249)	โพแทสเซียมไนไตรต์ ชื่ออื่น : - Potassium nitrite กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย - ตรึงสี	ผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก เช่น แฮม ขาหมูเค็ม ไส้กรอก กุนเชียง เป็นต้น เนื้อสัตว์ปรุงรสที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง (คอรัลบีฟ)	- 125 คำนวนไนไตรต์ทั้งหมดเป็นโซเดียมไนไตรต์ - 50 คำนวนไนไตรต์ทั้งหมดเป็นโซเดียมไนไตรต์
180. (INS 212)	โพแทสเซียมเบนโซเอต ชื่ออื่น : - Potassium benzoate - Potassium salt of benzenecarboxylic acid - Potassium salt of phenyl-carboxylic acid กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย	ขนมหวานที่ทำจากนม เช่น ไอศกรีม พุดดิ้ง โยเกิร์ตปรุงแต่งหรือผสมผลไม้ เป็นต้น เนยเทียม ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน ประเภทน้ำในน้ำมันที่มีปริมาณน้ำมันน้อยกว่าร้อยละ 80 เช่น มินารีน เป็นต้น ผลิตภัณฑ์อิมัลชันอื่น ๆ เช่น ผลิตภัณฑ์อิมัลชันที่ใช้แต่งหน้าขนม เป็นต้น	- 300 คำนวนเป็นกรดเบนโซอิก - 1,000 คำนวนเป็นกรดเบนโซอิก - 1,000 คำนวนเป็นกรดเบนโซอิก - 1,000 คำนวนเป็นกรดเบนโซอิก

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		เครื่องคั้น	- 200 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ขนมหวานที่ทำจากไขมันอื่นที่มีไขมันอิ่มตัว เช่น ไอศกรีมคัดแปลงเป็นต้น	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		แยม เยลลี่ และมาร์มาลาด	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์พายขนมที่ทำจากผลไม้ ยกเว้นแยม เยลลี่ และมาร์มาลาด	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลไม้กวน	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์ผลไม้บด ผลิตภัณฑ์ผลไม้ที่ใส่ราดหน้า และรวมทั้งกะทิ	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ขนมหวานที่ทำจากผลไม้ เช่น ขนมเยลลี่ เป็นต้น และรวมทั้ง	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ขนมหวานชนิดน้ำที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบ เช่น ผลไม้ลอยแก้ว เป็นต้น	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลไม้ดอง	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์ผลไม้ที่ใช้ทำได้น้ำผลไม้	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลไม้ปรุงสุกหรือผลไม้ทอด	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์ผักหรือสาหร่ายในน้ำส้มสายชู น้ำเกลือ หรือซีอิ๊ว	- 2,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์พายขนมที่ทำจากผัก หรือถั่วหรือเมล็ดพืชอื่น ๆ เช่น เนยถั่ว	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผักบด ถั่วบด หรือเมล็ดพืชบด เช่น ซอสผัก ผักกวนหรือแช่อิ่ม เป็นต้น แต่ไม่รวมผลิตภัณฑ์ที่ใช้พายขนม เช่น เนยถั่ว เป็นต้น	- 3,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผักดอง	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ผักหรือสาหร่ายปรุงสุกและผักหรือสาหร่ายทอด	- 1,000 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก
		ซูปและซูปไอศ	- 500 จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
181. (INS 501ii)	<p>โพแทสเซียมไบคาร์บอเนต</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potassium bicarbonate - Potassium hydrogen carbonate - Potassium acid carbonate <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปรับความเป็นกรดต่าง - ช่วยให้ขั้วฟู 	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปป์ครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
182. (INS 228)	โพแทสเซียมไบซัลไฟต์ ชื่ออื่น : - Potassium bisulfite - Potassium hydrogen sulfite กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย - กันหืน	มันฝรั่งแช่เยือกแข็ง	- 50
		กุ้งมังกรเยือกแข็ง	- 30 ของเนื้อกุ้งซึ่งผ่านความร้อน หรือ - 100 ของเนื้อกุ้งดิบ
		แตงกวาดอง	- 1,000
		มะกอกดอง	- 1,000
		พืชผักผลไม้ที่รับประทานโดยไม่ผ่านความร้อน เช่น ฝรั่ง หน่อไม้ ถั่วงอก เป็นต้น	- ห้ามใช้
		พืชผักผลไม้ชนิดแห้งและแช่แข็ง	- 1,500
183. (INS 283)	โพแทสเซียมโพรพิโอเนต ชื่ออื่น : - Potassium propionate กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผลไม้ (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวาน ทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		<p>ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด</p> <p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
184. (INS 536)	<p>โพแทสเซียมเฟอร์โรไซยาไนด์</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potassium ferrocyanide - Potassium hexacyanoferrate (11) - Yellow prussiate of potash - Hexacyanoferrate of potassium <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ป้องกันการรวมตัวเป็นก้อน 	<p>เกลือ</p> <p>เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส</p>	<p>- 20 คำนวนเป็นโซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์ ที่ปราศจากน้ำ</p> <p>- 20 คำนวนเป็นโซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์ ที่ปราศจากน้ำ</p>

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
185. (INS 340ii)	โพแทสเซียมฟอสเฟต ไดเบสิก ชื่ออื่น : - Potassium phosphate, dibasic - Dipotassium hydrogen monophosphate - Dipotassium hydrogen orthophosphate - Dipotassium acid phosphate - Dipotassium phosphate - Dipotassium monophosphate - Secondary potassium phosphate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง - ช่วยจับอนุโมลโลหะ	ครีมผง	- 5,000
		นมข้น นมข้นคั้นรูป และนมข้นแปลงไขมัน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		นมข้นหวาน นมข้นคั้นรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		นมผงและนมผงแปลงไขมัน	- 5,000
		ผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก เช่น ไส้กรอก กุนเชียง แอม ขาหมูรมควัน	- 3,000
		ชีสปลาแซ่เยือกแข็ง	- 5,000
		ไอศกรีม	- 2,000
186. (INS 340iii)	โพแทสเซียมฟอสเฟต ไตรเบสิก ชื่ออื่น : - Potassium phosphate, tribasic - Tripotassium phosphate - Tripotassium orthophosphate - Tripotassium monophosphate - Potassium phosphate	ครีมผง	- 5,000
		นมข้น นมข้นคั้นรูป และนมข้นแปลงไขมันหวาน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		นมข้นหวาน นมข้นคั้นรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน	- 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
	กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง - อิมัลซิไฟเออร์ - ช่วยทำให้คงตัว	นมผงธรรมดา นมผงพร้อมมันเนย และนมผงขาดมันเนย ผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก เช่น ไส้กรอก กุนเชียง หมูยอ เป็นต้น ซีนปลาแซ่เยือกแข็ง ไอศกรีม	- 5,000 - 3,000 - 5,000 - 2,000
187. (INS 340i)	ชื่ออื่น : - Potassium phosphate monobasic - Monopotassium dihydrogen monophosphate - Monopotassium dihydrogen orthophosphate - Potassium dihydrogen phosphate - Potassium acid phosphate - Potassium biphosphate - Monopotassium monophosphate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง - ช่วยจับอนุมูลโลหะ - ช่วยประสานเนื้อ	ครีมนม นมข้น นมข้นคั้นรูป และนมข้นแปลงไขมัน นมข้นหวาน นมข้นคั้นรูปหวาน และนมข้นแปลงไขมันหวาน นมผงและนมผงแปลงไขมัน ผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก เช่น ไส้กรอก แฮม หมูยอ เป็นต้น ซีนปลาแซ่เยือกแข็ง ไอศกรีม	- 5,000 - 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ - 2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ - 3,000 ใช้ร่วมกับสารปรับความเป็นกรดต่างชนิดอื่น คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ - 5,000 - 3,000 - 5,000 - 2,000

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
188. (INS 224)	โปแทสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ ชื่ออื่น : - Potassium metabisulfite - Potassium disulfite - Potassium pentaoxodisulfate กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย - กันการเกิดสีน้ำตาล	มันฝรั่งแช่แข็ง	- 50
		กุ้งแช่เยือกแข็ง	- 30 ของเนื้อกุ้งซึ่งผ่านความร้อน หรือ
		พืชผักผลไม้ที่รับประทานโดยไม่ผ่านความร้อน เช่น ขิง หน่อไม้ ถั่วงอก เป็นต้น	- ห้ามใช้
		พืชผักผลไม้ชนิดแห้งและแช่แข็ง	- 100 ของเนื้อกุ้งดิบ
			- 1,500
189. (INS 326)	โปแทสเซียมแลกเตต ชื่ออื่น : - Potassium lactate - Potassium 2-hydroxyxypropanoate กลุ่มหน้าที่ : - เสริมฤทธิ์กันหืน	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาระหาย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้น กรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		<p>ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด</p> <p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
190. (INS 261)	<p>โพแทสเซียมอะซิเตต</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potassium acetate <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - กันเสีย - ปรับความเป็นกรดด่าง 	<p>ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง</p> <p>ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และครีมไขมันต่ำ</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผลไม้ (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้</p> <p>ไอศกรีม</p> <p>ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง</p> <p>ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ</p> <p>พืชผัก สาระหาย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี</p> <p>เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
191. (INS 402)	โพแทสเซียมอัลจinate ชื่ออื่น : - Potassium alginate กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้ข้น - ช่วยทำให้คงตัว	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคanning เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเขี้ยว ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพร ชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
192. (INS 336)	โพแทสเซียม แอล ตาร์เตรด ชื่ออื่น : - Potassium L-tartrate กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้คงตัว - ช่วยจับอนุมูลโลหะ	ซูป	- 250
		แยมและยลลี่	- 3,000 คำนวณเป็นกรด
		ไอศกรีม	- 1,000

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
193. (INS 303)	โพแทสเซียมแอสคอร์เบต ชื่ออื่น : - Potassium ascorbate กลุ่มหน้าที่ : - กันหืน	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
194. (INS 525)	โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ชื่ออื่น : - Potassium hydroxide - Caustic potash - Potassium hydrate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น นมเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สำหรับย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้น กรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก ลูกก๊ว ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพร ชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
196. (INS 475)	ชื่ออื่น : - Polyglycerol ester of fatty acid - Polyglycerol fatty acid esters - Glycerin fatty acid esters กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์	เนยเทียม	- 5,000
		ไอศกรีม	- 10,000
		ชีสโกแกลด	- 5,000
197. (INS 964)	ชื่ออื่น : - Polyglycitol syrup - Hydrogenated starch hydrolysate - Polyglucitol กลุ่มหน้าที่ : - ให้ความหวาน - ช่วยคงความชุ่มชื้น - ปรับคุณภาพเนื้อสัมผัส - ช่วยทำให้คงตัว - เพิ่มปริมาตร	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปป์ครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อก โกแสด หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับชุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเล็ก กุกกี ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทขอส ชุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องคั้น ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคั้นสมุนไพร พืชชนิดขงและเครื่องคั้นจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
199. (INS 1201)	โพลีไวนิล ไพโรลิโดน ชื่ออื่น : - Polyvinyl pyrrolidone - Poly (1-(2-oxo-1-pyrrolidinyl)- ethylene) - Povidone กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้คงตัว - ช่วยทำให้ใส - ช่วยในการตกเย็ด - ช่วยในการกระจายตัว	ผลไม้สดที่ผ่านการปรับแต่งผิว หมากฝรั่ง วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล น้ำส้มสายชู ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องคั้นเข้มข้นที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้ เครื่องคั้นมอลท์	- ปริมาณที่เหมาะสม - 10,000 - 3,000 - 40 - ปริมาณที่เหมาะสม - 500 - 10

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ใช้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
200. (INS 1202)	ชื่ออื่น : - Insoluble polyvinyl pyrrolidone - Crospovidone - Cross linked polyvidone - Polyvinylpolypyrrolidone - Cross linked homopolymer of 1-ethenyl-2-pyrrolidone - Insoluble cross linked homopolymer of n-vinyl-1-pyrrolidone กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยให้สีคงตัว - ช่วยทำให้คงตัว - ช่วยทำให้ใส	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีเคเน็ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีเคเน็ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเข้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดขมและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
201. (INS 435)	โพลีออกซีเอทิลีน (20) ซอร์บิแทน โมโนสเตียเรต ชื่ออื่น : - Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate - Polysorbate 60 กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์ - ช่วยในการกระจายตัว	ไอศกรีม	- 10,000
		ช็อกโกแลต	- 10,000
202. (INS 433)	โพลีออกซีเอทิลีน (20) ซอร์บิแทน โมโนลิเอด ชื่ออื่น : - Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate - Polysorbate 80 กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์ - ช่วยในการกระจายตัว	ไอศกรีม	- 10,000
		แดงกวาดอง	- 500

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
203. (INS 1521)	โพลีเอทรีลีน ไกลคอล ชื่ออื่น : - Polyethylene glycol - Alpha-hydro-omega-hydroxypoly (oxy-1,2-ethanediol) - Macrogol กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำละลาย	ผลไม้สดที่ผ่านการปรับแต่งผิว	- ปริมาณที่เหมาะสม
		หมากฝรั่ง	- 20,000
		วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	- 10,000
		ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- 70,000
		เครื่องคั้นที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้ รวมถึงเครื่องคั้นเกลือแร่	- 1,000
204. (INS 235)	ไพมาริซิน ชื่ออื่น : - Pimaricin - Natamycin กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย	เนยแข็งและเนยแข็งเทียม	- 40 เฉพาะที่ผิว โดยต้องกระจายตัวให้มีความเข้มข้นเท่ากับ 2 มิลลิกรัมต่อพื้นที่ผิว 1 ตารางเดซิเมตร และลึกไม่เกิน 5 มิลลิเมตร
		ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีกทั้งชิ้นหรือตัดย่อยที่ผ่านการหมักเกลือ และทำให้แห้งโดยไม่ผ่านความร้อน เช่น เนื้อเค็มตากแห้ง เป็นต้น	- 6
		ผลิตภัณฑ์เนื้อและสัตว์ปีกที่บดและผ่านการหมักด้วยเกลือและทำให้แห้งโดยไม่ใช้ความร้อน เช่น กุนเชียง	- 20 เฉพาะที่ผิว โดยต้องกระจายตัวให้มีความเข้มข้นเท่ากับ 1 มิลลิกรัมต่อพื้นที่ผิว 1 ตารางเดซิเมตร และลึกไม่เกิน 5 มิลลิเมตร
205. (INS 143)	ฟาสต์กรีน เอฟซีเอฟ ชื่ออื่น : - Fast green FCF - C.I. food green 3 - FD and C Green no.3 กลุ่มหน้าที่ : - สี	เครื่องคั้นที่ทำจากนมอาจมีการปรุงแต่งหรือหมักก็ได้ เช่น นมปรุงแต่งรสช็อกโกแลต นมเปรี้ยวปรุงแต่ง เป็นต้น	- 100
		ขนมหวานที่ทำจากนม เช่น ไอศกรีม พุดดิ้ง โยเกิร์ตปรุงแต่งหรือผสมผลไม้ เป็นต้น	- 100 คำนวณเป็นน้ำหนักเนื้อแห้ง
		น้ำมันและไขมันของวัว แกะ ปลา และสัตว์อื่น ๆ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		หวานเย็น	- 100

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็งหรือพาสเจอร์ไรส์	- 200
		แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	- 400
		ผลิตภัณฑ์ผักหรือสาหร่ายในน้ำส้มสายชู น้ำเกลือ หรือซีอิ๊ว	- 300
		ผักที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็งหรือพาสเจอร์ไรส์	- 200
		หมากฝรั่ง	- 300
		ขนมปัง	100
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่ไม่ใช่ขนมปัง	- 100
		เนื้อสัตว์สดและเนื้อสัตว์ปีกสด	- ปริมาณที่เหมาะสม เฉพาะที่ผิวหนังเพื่อการตกแต่ง และแสดงเครื่องหมายต่าง ๆ เท่านั้น
		ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีกที่ผ่านกรรมวิธี เช่น การหมักเกลือ การผ่านความร้อน การแช่แข็ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม เฉพาะที่ผิวหนังเพื่อการตกแต่ง และแสดงเครื่องหมายต่าง ๆ เท่านั้น
		ไส้ที่ใช้บรรจุไส้กรอก	- ปริมาณที่เหมาะสม เฉพาะที่ผิวหนังเพื่อการตกแต่ง และแสดงเครื่องหมายต่าง ๆ เท่านั้น
		ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาปรุงสุก	- 100
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง หมัก หรือทำเค็ม	- 100
		ไข่ปลากุ้งสำเร็จรูป	- 100
		ไข่สด	- ปริมาณที่เหมาะสม เฉพาะที่เปลือกไข่เพื่อตกแต่งหรือแสดงเครื่องหมายต่าง ๆ เท่านั้น
		เครื่องคั้นที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้ รวมถึงเครื่องคั้นเกลือแร่	- 100
		ไอศกรีม	- 70
		ลูกกวาด	- 70

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ขนมหวาน	- 70
		อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
206. (INS 381)	เฟอร์ริกแอมโมเนียมซิเตรต ชื่ออื่น : - Ferric ammonium citrate - Ammonium iron (iii) citrate - Ammonium iron citrate - Ammonium ferric citrate - Iron ammonium citrate กลุ่มหน้าที่ : - ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน	เกลือ เครื่องเค็มเข้มข้นที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้	- 25 คำนวณเป็นหลัก - 10 คำนวณเป็นหลัก
207. (INS 579)	เฟอร์รัสกลูโคเนต ชื่ออื่น : - Ferrous gluconate - Iron (ii) DI-D-gluconate dihydrate - Iron gluconate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับสี	มะกอกคอง มะกอกในน้ำส้มสายชู ในน้ำมัน หรือในซีอิ๊ว	- 150 คำนวณเป็นหลักทั้งหมด - 150 คำนวณเป็นหลัก

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
208. (INS 585)	เฟอร์รัสแลคเตด ชื่ออื่น : - Ferrous lactate - Iron (ii) lactate - Iron (ii) 2-hydroxy propanoate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับสี	มะกอกในน้ำส้มสายชู ในน้ำมัน หรือในซีอิ๊ว	- 150 คำนวนเป็นเหล็ก
209. (INS 1413)	ฟอสเฟตไดสตาร์ชฟอสเฟต ชื่ออื่น : - Phosphated distarch phosphate กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยให้คงตัว - ช่วยทำให้ขึ้น - ช่วยประสานเนื้อ	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทนมข้น เช่น นมยี่ห้อ มีนารี นวมทั้งนมหวาน ที่นมข้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแฉ่นึง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแฉ่นึง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกเลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อก โกแสด หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเล็ก กุกกี ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทขอส ชุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดขงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
211. (INS 218)	เมทิลพาราเบน (Methyl paraben) ชื่ออื่น : - Methyl paraben - Methyl p-hydroxybenzoate - Methyl ester of p-hydroxybenzoic acid - Methyl p-oxybenzoate กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย	แยมและเยลลี่	- 1,000

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
212. (INS 465)	เมทิลเอทิลเซลลูโลส ชื่ออื่น : - Methyl ethyl cellulose - Methyl ethyl ether of cellulose - MEC กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้ขึ้น - อิมัลซิไฟเออร์ - ช่วยทำให้คงตัว - ช่วยทำให้เกิดฟอง	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีเคาน์นิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีเคาน์นิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเข้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้น ไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดผงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
213. (INS 160f)	เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของเบตา-อะโป-8'-คาโรทีโนอิก แอซิด ชื่ออื่น : - Methyl and ethyl esters of carotenoic acid, beta-apo-8' - Methyl/ethyl 8'-apo-beta-caroten-8'-oate - C.I. food orange 7 (ethyl ester) กลุ่มหน้าที่ : - สี	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		นมคัดแปลงและนมคัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		ผลไม้สด ผลไม้ดอง ผักดอง	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์สดทุกชนิด	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่ง รมควัน หรือทำให้แห้ง เสน ปลาแห้ง กุ้งแห้ง หอยแห้ง ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งและทำให้เค็มหรือหวาน เช่น ปลาเค็ม กุ้งเค็ม เนื้อเค็ม หอยเค็ม ปลาหวาน กุ้งหวาน ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด เช่น ไก่ หมู เนื้อ ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด ฯลฯ	- ห้ามใช้
		แฮม กุนเชียง ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ทอดมัน กะปิ	- ห้ามใช้
		ข้าวเกรียบ เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา หรือข้าวเกรียบ ในรูปแบบลักษณะต่าง ๆ ฯลฯ	- ห้ามใช้
		บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เส้นบะหมี่ แผ่นก๊วย มีซั่ว สปาเก็ตตี้ และมัคกะโรนี	- ห้ามใช้
		น้ำพริกแกง	- ห้ามใช้
น้ำมันและไขมันทุกชนิด	- 25		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
214. (INS 580)	แมกนีเซียมกลูโคเนต ชื่ออื่น : - Magnesium gluconate - Magnesium DL-D-gluconate dihydrate - Magnesium gluconate dihydrate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดด่าง - ช่วยทำให้คงรูป	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นพิเศษเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับทำอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดขมและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
216. (INS 511)	แมกนีเซียมคลอไรด์ ชื่ออื่น : - Magnesium chloride - Magnesium chloride hexahydrates กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้คงรูป - ช่วยในการคงตัวของสี	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขมนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาระ่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขมนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวานจากธัญพืช แป้งสำหรับขนมอบ และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมอบ แป้ง ขนมอบเล็ก ลูกก๊ว ขนมอบพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องคั้ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคั้มสมุนไพรชนิดขงและเครื่องคั้มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
218. (INS 504 ii)	แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต ชื่ออื่น : - Magnesium hydroxide carbonate - Magnesium carbonate hydroxide hydrated - Hydrated basic magnesium carbonate - Magnesium subcarbonate (light or heavy) กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง - ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน - ช่วยในการคงตัวของสี - ช่วยทำให้แห้ง	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวานจากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องคัมนม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคัมนมสมุนไพรชนิดผงและเครื่องคัมนมจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
219. (INS 625)	แมกนีเซียม แอล กลูตามต ชื่ออื่น : - Magnesium DI-L glutamate - Monomagnesium DI-L-glutamate tetrahydrate - Magnesium glutamate กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยเสริมรส	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		นมคัดแปลงและนมคัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแฉกหนึ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ แป้งสำหรับชุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมขบเคี้ยว เช่น ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้น ไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทขอส ชุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องปรุงรส	- ปริมาณที่เหมาะสม - 100 กรัมต่อ 1 กิโลกรัม
220. (INS 329)	แมกนีเซียมดีแอลแลคเตต ชื่ออื่น : - Magnesium DL-lactate - D,L-lactic acid magnesium salt - Magnesium D,L(+)-2-hydroxypropionate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดต่าง - ปรับสภาพแป้งโด	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวนทั้งนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สำหรับย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทนมสด นมเปรี้ยว และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดขงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
221. (INS 470)	แมกนีเซียมสเตียเรต ชื่ออื่น : Magnesium stearate กลุ่มหน้าที่ : - ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน, - อิมัลซิไฟเออร์	ซูปชนิดแข็ง	- 15,000
		น้ำตาลทรายป่นที่ไม่มีแป้งเป็นส่วนผสมและกลูโคสผงที่ไม่มีแป้งเป็นส่วนผสม	- 15,000
		ผลิตภัณฑ์เนื้อหมัก เช่น ไส้กรอก แฮม เป็นต้น	- 500
		ซอสแอปเปิลที่ผ่านกรรมวิธีคั้นหนึ่ง	- 150
		ทรอปิคอลฟรุคตัสลัดที่ผ่านกรรมวิธีคั้นหนึ่ง	700
		พีชที่ผ่านกรรมวิธีคั้นหนึ่ง	- 550
		ฟรุคตอกเทลที่ผ่านกรรมวิธีคั้นหนึ่ง	- 500
		พีชเยือกแข็ง	- 750
		น้ำองุ่น	- 400
		น้ำองุ่นเข้มข้น	- 400
		แยมเบลคมเคอร์แรนท์	- 750
		แยมและเยลลี่	- 500
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- 500
		มะกอกดอง	- 200
		ซูป	- 1,000
		กึ่งเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		หน่อไม้ฝรั่งที่ผ่านกรรมวิธีคั้นหนึ่ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เห็ดที่ผ่านกรรมวิธีคั้นหนึ่ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
สดรอบอร์รี่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม		
น้ำแอปเปิล	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
223. (INS 528)	แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์ ชื่ออื่น : - Magnesium hydroxide กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดค่า - ปรับสี	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยว ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินาρίน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแฉ่นึ่ง ขนม หวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาระ่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแฉ่นึ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเข้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซูปอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเล็ก กุกกี ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวานจากธัญพืช แป้งสำหรับخبอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเล็ก กุกกี ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องคัมน ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติชา กาแฟ เครื่องคัมนสมุนไพรชนิดผงและเครื่องคัมนจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
225. (INS 965)	มัลติตอล ชื่ออื่น : - Maltitol - Alpha-D-glucopyranosyl-1,4-D-glucitol - D-mallitol - Hydrogenated maltose กลุ่มหน้าที่ : - ให้ความหวาน - ช่วยคงความชุ่มชื้น - ช่วยทำให้คงตัว	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซูปอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเล็ก ลูกก๊ว ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้น ไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
226. (INS 460 I)	ไมโครคริสตอลไลน์เซลลูโลส ชื่ออื่น : - Microcrystalline cellulose - Cellulose - Cellulose gel กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์ - ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน - ช่วยการกระจายตัว - ช่วยในการคงตัว - ช่วยทำให้ขึ้น	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปป์ครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทนมไขมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคะนึ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเข้า ขนมหวานจากธัญพืช แป้งสำหรับซูบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดขมและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
227. (INS 905ci)	ไมโครคริสทอลไลน์แว็กซ์ ชื่ออื่น : - Microcrystalline wax - Hydrocarbon waxes - Petroleum wax กลุ่มหน้าที่ : - เคลือบผิว - ทำลายฟอง	ขนมหวานประเภทลูกกวาด ลูกอม ที่ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตกแต่งหรือราดหน้าขนม หมากฝรั่ง	- ปริมาณที่เหมาะสม เฉพาะเคลือบผิวผลิตภัณฑ์ - 20,000 เฉพาะเคลือบผิวผลิตภัณฑ์

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
228. (INS 621)	โมโนโซเดียมกลูตาเมต (Monosodium glutamate) ใช้เป็นวัตถุปรุงแต่งรส	นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ แป้งสำหรับชุบอาหารทอด และ ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมขบเคี้ยว เช่น ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องปรุงรส	- ปริมาณที่เหมาะสม - 100 กรัมต่อ 1 กิโลกรัม
229. (INS 622)	โมโนโพแทสเซียมกลูตาเมต ชื่ออื่น : - Monopotassium glutamate - Monopotassium L-glutamate - Monopotassium L-glutamate monohydrate กลุ่มหน้าที่ : - เสริมรส	นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		พืชผัก สหรัย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และ ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมขบเคี้ยว เช่น ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องปรุงรส	- 100 กรัมต่อ 1 กิโลกรัม
230. (INS 471)	โมโนและไดกลีเซอไรด์ ชื่ออื่น : - Mono and diglycerides กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์ - ช่วยทำให้คงตัว	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ และน้ำมันและไขมันที่ผ่านกรรมวิธี ไฮโดรจีเนชัน ไอศกรีม ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง ขนม หวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- 400 มิลลิกรัมต่ออาหารที่พร้อมจะบริโภค 100 มิลลิกรัม - 1,500 - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคanning เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเล็ก ลูกก๊วน ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
231. (INS 472c)	โมโนและไดกลีเซอไรด์เอสเทอร์ของกรดซิตริก ชื่ออื่น : - Citric acid esters of mono-and diglycerides - Citric acid esters of glycerol - Citroglycerides - Citrem	น้ำมันและไขมันทุกชนิด ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- 100 - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
	กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์ - ช่วยทำให้คงตัว - ช่วยปรับสภาพแป้งโด - เสริมฤทธิ์กันหืน	ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ และน้ำมันและไขมันที่ผ่านกรรมวิธีไฮโดรจิเนชัน	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแฉะหนึ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาระ่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแฉะหนึ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวานจากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเล็ก กุ๊กกี๋ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดขงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
232. (INS 472c)	โมโนและไดกลีเซอไรด์เอสเทอร์ของกรดไดอะซีตาร์ทาริก ชื่ออื่น : - Diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides - Diacetyl tartaric acid esters of glycol กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์	เนยเทียม	- 10,000
233. (INS 472 f)	โมโนและไดกลีเซอไรด์เอสเทอร์ของกรดคาร์ตาริกและอะซีติก ชื่ออื่น : - Tartaric, acetic and fatty acid esters of mono and diglyceride - Tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทนมไขมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานที่ตนเองทำและน้ำปั่นและไขมันที่ผ่านกรรมวิธี ไฮโดรจิเนชัน ไอศกรีม ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ พืชผัก สำหรับยั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวานจากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้น ไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
234. (INS 472b)	โมโนและไดกลีเซอไรด์เอสเตอร์ของกรดแลกติก ชื่ออื่น : - Lactic acid esters of mono- and diglycerides - Lactic and fatty acid esters of glycerol - Lactoglycerides กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมถั่วชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ และน้ำมันและไขมันที่ผ่านกรรมวิธีไฮโดรจิเนชัน ไอศกรีม ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแฉกหนึ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเข้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับชุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้น สัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทขอส ฟู สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดขงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
236. (INS 1410)	ชื่ออื่น : - Monostarch phosphate กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้คงตัว - ช่วยทำให้ขึ้น - ช่วยประสานเนื้อ	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีเคเนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สหราชอาณาจักร ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีเคเนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเข้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้น ไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดผงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
237. (INS 101i)	ไรโบฟลาวิน	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
	ชื่ออื่น :	นมคัดแปลงและนมคัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
	- Riboflavin	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
	- 7,8-Dimethyl-10-(1'-D-ribityl)	ผลไม้สด ผลไม้ดอง ผักดอง	- ห้ามใช้
	isoalloxazine	เนื้อสัตว์สดทุกชนิด	- ห้ามใช้
	- Lactoflavin	เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่ง รมควัน หรือทำให้แห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง หอยแห้ง ฯลฯ	- ห้ามใช้
	- Vitamin B2	เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งและทำให้เค็มหรือหวาน เช่น ปลาเค็ม กุ้งเค็ม เนื้อเค็ม หอยเค็ม ปลาหวาน กุ้งหวาน ฯลฯ	- ห้ามใช้
	กลุ่มหน้าที่ :	เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด เช่น ไก่ หมู เนื้อ ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด ฯลฯ	- ห้ามใช้
	- ลิ	แฮม กุนเชียง ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ทอดมัน กะปิ	- ห้ามใช้
		ข้าวเกรียบ เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา หรือข้าวเกรียบ ในรูปลักษณะต่าง ๆ ฯลฯ	- ห้ามใช้
		บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เส้นบะหมี่ แผ่นก๊วยมี๊ มีซั่ว สเปกเก็ตตี และมัคกะโรนี	- ห้ามใช้
		น้ำพริกแกง	- ห้ามใช้
	อาหารอื่น	- ปริมาณที่เหมาะสม	

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
238. (INS 322)	เลซิธิน ชื่ออื่น : - Lecithin - Phosphatides - Phospholipids กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์ - กั้นหีน	อาหารทารก	- 500 มิลลิกรัมต่ออาหารที่พร้อมบริโภค 100 มิลลิกรัม
		อาหารเสริมสำหรับเด็กชนิดครบถ้วน	- 5,000 มิลลิกรัมต่ออาหารที่พร้อมบริโภค 1 กิโลกรัม
		อาหารเสริมสำหรับเด็กชนิดเป็ง	- 15,000 ในอาหารที่ปราศจากน้ำ
		ผลิตภัณฑ์ขนม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยว ไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ และน้ำมันและไขมันที่ผ่านกรรมวิธี ไฮโดรจิเนชัน	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีเคาน์นิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาระหาย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีเคาน์นิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม		
ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดขงและเครื่องดื่มจากรั้วพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม
240. (INS 1105)	ไลโซไซม์ ไฮโดรคลอไรด์ ชื่ออื่น : - Lysozyme hydrochloride - Lysozyme กลุ่มหน้าที่ - กันเสีย	เนยแข็งชนิดบ่ม	- ปริมาณที่เหมาะสม
241. (INS 407 a)	สาหร่ายยูซิมาที่ผ่านกรรมวิธี ชื่ออื่น : - Processed eucheama seaweed - PNG-carrageenan - Semi-refined carrageenan - Carrageenan with cellulose กลุ่มหน้าที่ : - ทำให้เกิดเจล - ช่วยทำให้ข้น - ช่วยทำให้คงตัว	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปป์ครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สำหรับย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวานจากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมหึ่ง ขนมหัก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้น สัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
243. (INS 1420)	สตาร์ชอะซิเตด ชื่ออื่น : - Starch acetate กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้คงตัว - ช่วยทำให้ข้น - ช่วยประสานเนื้อ	ซูป	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ปลาที่ผ่านกรรมวิธีแช่น้ำแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแช่น้ำแข็ง	- 10,000
244. (INS 484)	สเตียร์ลซิเตรต ชื่ออื่น : - Stearyl citrate กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์ - ช่วยจับอนุภาคโลหะ	น้ำมันและไขมันทุกชนิด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เนยเทียมและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันนี้	- 100 จำนวนในส่วนที่เป็นไขมัน
		หมากฝรั่ง	- 15,000
		เครื่องคั้นที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้ รวมถึงเครื่องคั้นเกลือแร่	- 500
245. (INS 512)	สแตนนัสคลอไรด์ ชื่ออื่น : - Stannous chloride - Stannous chloride dihydrate - Tin (II) chloride กลุ่มหน้าที่ : - กันหืน - ช่วยความคงตัวของสี	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่น้ำแข็งหรือพาสเจอร์ไรส์	- 20 จำนวนเป็นคิงุก
		ผักที่ผ่านกรรมวิธีแช่น้ำแข็งหรือพาสเจอร์ไรส์	- 25 จำนวนเป็นคิงุก
		เครื่องคั้นที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้ รวมถึงเครื่องคั้นเกลือแร่	- 20 จำนวนเป็นคิงุก

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
246. (INS 162)	สีแดงจากหัวบีท	นมคืดแปลงและนมคืดแปลงสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
	ชื่ออื่น :	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
	- Beetroot red	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
	- Beet red	ผลิตภัณฑ์ขนม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
	กลุ่มหน้าที่ :	ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม และ	- ปริมาณที่เหมาะสม
	- สี	ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินิวรีน	- ปริมาณที่เหมาะสม
		รวมทั้งหมดนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
	ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	พืชผัก สาระ่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต หมากฝรั่ง	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม	
	ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม	

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด</p> <p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
247. (INS 311)	<p>ออกทิลแกลเลต</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Octyl gallate - Octyl 3,4,5-trihydroxybenzoate <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - กันหืน 	<p>น้ำมันเยื่อที่ไม่มีวัตถุประสงคจะนำมาใช้รับประทานโดยตรง หรือนำมาใช้ในการผลิตนมข้นรูปและผลิตภัณฑ์ของนมข้นรูป</p>	- 100
248. (INS 559)	<p>อลูมิเนียมซิลิเกต</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aluminium silicate - Kaolin (light or heavy) <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน 	<p>ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยว ไม่ปรุงแต่ง</p> <p>ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีม สเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และครีมไขมันต่ำ</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทนมผสมนมไขมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งนมหวานทำนองนี้</p> <p>ไอศกรีม</p> <p>ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแกลนนิ่ง</p> <p>ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคanning เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซูปอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเล็ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
249. (INS 470)	อลูมิเนียมสเตียเรต ชื่ออื่น : - Aluminium stearate กลุ่มหน้าที่ : - ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน - อิมัลซิไฟเออร์	ซูปชนิดแห้ง	- 15,000

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
250. (INS 523)	ชื่ออื่น : - Aluminium ammonium sulfate กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้คงตัว - ช่วยทำให้คงรูป	ผลไม้กวน	- 200 จำนวนเป็นอลูมิเนียม
		ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผัก นัต หรือเมล็ดพืชชนิด เช่น ของหวานจากผัก ซอส ลูกกวาดผัก เป็นต้น แต่ไม่รวมผลิตภัณฑ์ที่ใช้ป้ายขนม เช่น เนยถั่ว เป็นต้น	- 200 จำนวนเป็นอลูมิเนียม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ปรุงสุกหรือทอด	- 200 จำนวนเป็นอลูมิเนียม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ได้แก่ ไข่เหลว ไข่แช่แข็ง ไข่ผง หรือไข่สุก	- 30 จำนวนเป็นอลูมิเนียม
251. (INS 307c)	ชื่ออื่น : - Alpha-tocopherol - Vitamin E กลุ่มหน้าที่ : - กันหืน	ซูป	- 50 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับสารกันหืนชนิดอื่น
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- 300 มิลลิกรัมต่อไขมัน 1 กิโลกรัม ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับโทโคเฟอร์รอล ผสมชนิดเข้มข้น แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกินปริมาณดังกล่าว
		เนยเทียม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		น้ำมันและไขมันทุกชนิด	- ปริมาณที่เหมาะสม
252. (INS 406)	ชื่ออื่น : - Agar - Agar-agar - Japan agar กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้ขึ้น - ช่วยทำให้เกิดเจล - ช่วยทำให้คงตัว	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีม สเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทนมผสมนมไขมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแกลนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคanning เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหาร เช่น ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับชุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
253. (INS 414)	อคาเซีย ชื่ออื่น : - Acacia - Acacia gum - Arabic gum กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้ข้น - ช่วยทำให้คงตัว - อิมัลซิไฟเออร์	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยว ไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สำหรับย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาจใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
255. (INS 214)	เอทิลพาราเบน ชื่ออื่น : - Ethyl paraben - Ethyl p-hydroxybenzoate - Ethyl ester of p-hydroxybenzoic acid - Ethyl p-oxybenzoate กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย	แยมและเยลลี่	- 1,000
256. (INS 160f)	เอทิลเอสเทอร์ของเบตา-อะโป-8'- คาร์โรทีโนอิกแอซิด ชื่ออื่น : - Ethyl ester of beta-apo-8' -carotenoic acid กลุ่มหน้าที่ : - สี	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		นมดัดแปลงและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		ผลไม้สด ผลไม้ดอง ผักดอง	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์สดทุกชนิด	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่ง ร่มควัน หรือทำให้แห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง หอยแห้ง ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งและทำให้เค็มหรือหวาน เช่น ปลาเค็ม กุ้งเค็ม เนื้อเค็ม หอยเค็ม ปลาหวาน กุ้งหวาน ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด เช่น ไก่ หมู เนื้อ ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด ฯลฯ	- ห้ามใช้
แหนม กุนเชียง ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ทอดมัน กะปิ	- ห้ามใช้		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ข้าวเกรียบ เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา หรือข้าวเกรียบ ในรูปลักษณะต่าง ๆ ฯลฯ	- ห้ามใช้
		บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เส้นบะหมี่ แผ่นเกี้ยว มีซั่ว สပါเก็ตตี้ และมัคกะโรนี	- ห้ามใช้
		น้ำพริกแกง	- ห้ามใช้
		น้ำมันและไขมันทุกชนิด	- 25
257. (INS 637)	เอมิลต์สตอล ชื่ออื่น : - Ethyl maltol กลุ่มหน้าที่ : - เสริมรส	นมคัดแปลงและนมคัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้ - ห้ามใช้ - ห้ามใช้
258. (INS 467)	เอทิล ไฮดรอกซีเอทิลเซลลูโลส ชื่ออื่น : - Ethyl hydroxyethyl cellulose - 2-hydroxyethyl ether of ethyl cellulose กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์ - ช่วยทำให้ข้น - ช่วยทำให้คงตัว	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยว ไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิกิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแฉกหนึ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแฉกหนึ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับชุปอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ชุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
259. (INS 127)	เออร์โรซีน ชื่ออื่น : - Erythrosine - C.I. Food red 14 - FD and C red no.3 กลุ่มหน้าที่ : - สี	เครื่องดื่ม ไอศกรีม ลูกกวาด ขนมหวาน อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก นมคัดแปลงและนมคัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ผลไม้สด ผลไม้ดอง ผักดอง เนื้อสัตว์สดทุกชนิด	- 70 - 70 - 70 - 70 - ห้ามใช้ - ห้ามใช้ - ห้ามใช้ - ห้ามใช้ - ห้ามใช้

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่ง รมควัน หรือทำให้แห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง หอยแห้ง ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งและทำให้เค็มหรือหวาน เช่น ปลาเค็ม กุ้งเค็ม เนื้อเค็ม หอยเค็ม ปลาหวาน กุ้งหวาน ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด เช่น ไก่ หมู เนื้อ ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด ฯลฯ	- ห้ามใช้
		แฮม กุนเชียง ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ทอดมัน กะปิ	- ห้ามใช้
		ข้าวเกรียบ เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา หรือข้าวเกรียบ ในรูปลักษณะต่าง ๆ ฯลฯ	- ห้ามใช้
		บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เส้นบะหมี่ แผ่นเกี๊ยว มีซั่ว สบู่กึ่งดีและมักกะโรนี	- ห้ามใช้
		น้ำพริกแกง	- ห้ามใช้
		อาหารอื่นนอกจากข้างต้น	- 100
260. (INS 968)	เออริทริทอล ชื่ออื่น : - Erythritol - meso-Erythritol - Tetrahydroxybutane - Erthrite กลุ่มหน้าที่ : - ให้ความหวาน - ช่วยคงความชุ่มชื้น - เสริมรส	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยว ไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีม สเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมนมไขมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินาริน รวมทั้งนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแกลนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		<p>พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคanning เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับชุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเล็ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด</p> <p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
261. (INS 927a)	<p>เอโซโดคาร์บอนามายด์ ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Azodicarbonamide - Azodicarboxylic acid diamide - Azobisformamide <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปรับคุณภาพแป้ง 	แป้ง	- 45

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
263. (INS 1405)	<p>เอนไซม์ที่รีดเตดสตาร์ช</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enzyme treated starch <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ช่วยทำให้ขึ้น 	ผลิตภัณฑ์ขนม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สำหรับ ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวานจากธัญพืช แป้งสำหรับหุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องคั้ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคั้มสมุนไพรชนิดผงและเครื่องคั้มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
265. (INS 1101 ๓)	เอนไซม์ปาเปน ชื่ออื่น : - Papain กลุ่มหน้าที่ : - เอนไซม์	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สำหรับ ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับหุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
266. (INS 1100)	<p>เอนไซม์ อัลฟา-อไมเลส</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alpha-amylase enzyme - Glycogenase <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอนไซม์ 	<p>ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>ไอศกรีม</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>พืชผัก สําหรับ ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
		<p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม
<p>เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช</p>	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
267. (INS 1100)	<p>เอนไซม์โปรเตียสจากเชื้อแอสเพอจิลลัส โอไรเซ</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Protease from aspergillus oryzae, var. <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอนไซม์ 	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สำหรับยั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องคั้ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องคั้ม สมุนไพรชนิดผงและเครื่องคั้มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
269. (INS 1401)	<p>แอซิดทรีเทดสตาร์ช</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acid treated starch <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ช่วยทำให้คงตัว - ช่วยทำให้ขึ้น - ช่วยประสานเนื้อ 	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สำหรับ ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับหุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้น ไข่สด ไข่เหลว และ ไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้น น้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดขงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
270. (INS 624)	แอมโมเนียมกลูตาเมต ชื่ออื่น : - Ammonium glutamate กลุ่มหน้าที่ : - เสริมรส	นมคัปลงและนมคัปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- ห้ามใช้
		เครื่องปรุงรส	- 100 กรัมต่อ 1 กิโลกรัม
271. (INS 5031)	แอมโมเนียมคาร์บอเนต ชื่ออื่น : - Ammonium carbonate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดค่า - ช่วยให้อุ่นฟู	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยว ไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำมันผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มีนารี รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาระ่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้อาหารได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		<p>ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด</p> <p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดขงและเครื่องดื่มจากธัญพืช</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
273. (INS 380)	<p>แอมโมเนียมซิเตรต</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <p>- Ammonium citrate</p> <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <p>- ปรับปรุงความเป็นกรดค่า</p>	<p>ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยว ไม่ปรุงแต่ง</p> <p>ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ</p> <p>ครีมไขมันต่ำ</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน</p> <p>รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้</p> <p>ไอศกรีม</p> <p>ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแฉกหนึ่ง ขนม</p> <p>หวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ</p> <p>พืชผัก สาระหาย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี</p> <p>เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแฉกหนึ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี</p> <p>เยือกแข็งและหมักดอง</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซูปอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
274. (INS 503ii)	แอมโมเนียมไบคาร์บอเนต ชื่ออื่น : - Ammonium bicarbonat - Ammonium hydrogen carbonat กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดค่า	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยว ไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมนมไขมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแกลนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคanning เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซูปอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเล็ก ลูกก๊ี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
275. (INS 328)	แอมโมเนียมแลคเตต ชื่ออื่น : - Ammonium lactate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดค่า	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินาริน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สำหรับย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
276. (INS 264)	แอมโมเนียมอะซิเตด ชื่ออื่น : - Ammonium acetate กลุ่มหน้าที่ : - ปรับความเป็นกรดค่า	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทนมผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สำหรับ ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับหุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม		

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
279. (INS 304)	แอสคอร์บิลปาล์มิเตด ชื่ออื่น : - Ascorbyl palmitate - Vitamin C palmitate กลุ่มหน้าที่ : - กันหืน	นมเทียมชนิดข้น	- 80 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต
		นมผงและครีมผง	- 500 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต
		น้ำมันและไขมันทุกชนิด	- 400
280. (INS 305)	แอสคอร์บิลสเตียเรต ชื่ออื่น : - Ascorbyl stearate - Vitamin C stearate กลุ่มหน้าที่ : - กันหืน	เนยเทียม	- 200
		นมเทียมชนิดผงและครีมเทียมชนิดผง	- 80 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต
		เนยแข็งชนิดป่ม รวมทั้งเปลือก เฉพาะที่เป็นเนยแข็งขูดเท่านั้น	- 500 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต
		ขนมหวานที่ทำจากนม เช่น ไอศกรีม พุดดิ้ง โยเกิร์ต รุ่งแต่งหรือผสมผลไม้	- 500 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต และคำนวนเป็นน้ำหนักรวมเนื้อแห้ง
		น้ำมันเนย น้ำมันเนยปราศจากน้ำและเกลือ	- 500 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต
		น้ำมันและไขมันพืช	- 400 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต
		น้ำมันและไขมันของหมู วัว และปลา และสัตว์อื่น ๆ	- 400 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต
		ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน เช่น เนยเทียม แต่ไม่รวมเนย	- 500 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต
		ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทอื่นนอกจากประเภทน้ำในน้ำมัน และรวมถึงผลิตภัณฑ์อิมัลชันที่มีการปรุงแต่งด้วย เช่น ผลิตภัณฑ์ไอศกรีม เป็นต้น	- 500 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต
		ขนมหวานที่ทำจากไขมัน ยกเว้นขนมหวานที่ทำจากนม	- 80 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต
		หวานเย็น	- 200 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต และคำนวนในส่วนที่เป็นน้ำมันและไขมัน
		ผลไม้แห้ง	- 80 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ขนมหวานที่ทำจากผลไม้ รวมทั้งขนมหวานชนิดน้ำที่แต่งรสผลไม้ คัวย เช่น ผลไม้ลอยแก้ว	- 500 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต และคำนวนเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง
		ผักแห้ง สาหร่ายแห้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเมล็ดพืชอื่น ๆ ชนิดแห้ง เช่น เมล็ดแดงโมแห้ง	- 80 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต
		ขนมหวานประเภทลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	- 500 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต และคำนวนในส่วนที่เป็นน้ำมันและ ไขมันที่ไม่ใช่ผงโกโก้
		ธัญพืชอาหารเช้า รวมทั้งข้าวโอ๊ตบด	- 200 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต
		ขนมหวานที่ทำจากธัญพืชและแป้ง เช่น ตะโก้ ขนมชั้น	- 500 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต และคำนวนเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง
		ไส้ที่ใช้บรรจุไส้กรอก	- 5,000 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง	- 1,000 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่แข็งและแช่เยือกแข็ง	- 1,000 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต
		ขนมหวานที่ทำจากไข่ เช่น คัสตาร์ด สังขยา	- 500 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต และคำนวนเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง
		เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส	- 500 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต และคำนวนเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง
		ซูปและซูปไอศ	- 200 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต
		ผลิตภัณฑ์ประเภทมายองเนสและน้ำสลัด	- 500 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต และคำนวนในส่วนที่เป็นไขมัน
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสข้น เช่น ซอสมะเขือเทศ	- 200 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต
		ผลิตภัณฑ์สำหรับทำซอสและน้ำเกรวี่	- 200 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสใส เช่น ซอว์ น้ำปลา	- 200 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต
		สลัด เช่น สลัดมักกะโรนี สลัดมันฝรั่ง และรวมทั้งผลิตภัณฑ์ป้าย แซนวิช แต่ไม่รวมผลิตภัณฑ์ป้ายขนม เช่น เนยถั่ว ผลิตภัณฑ์โกโก้ป้าย ขนม	- 200 คำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสัตว์	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
282. (INS 132)	อินดิโกคาร์มีน ข้ออื่น : - Indigocarmine - Indigotine - C.I. food blue 1 - FD and C blue no.2 กลุ่มหน้าที่ : - สี	เครื่องดื่ม	- 70
		ไอศกรีม	- 70
		ลูกกวาด	- 70
		ขนมหวาน	- 70
		อาหารทารก	- ห้ามใช้
		นมดัดแปลงสำหรับทารก	- ห้ามใช้
		อาหารเสริมสำหรับเด็ก	- ห้ามใช้
		ผลไม้สด ผลไม้ดอง ผักดอง	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์สดทุกชนิด	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่ง ร่มควัน หรือทำให้แห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง หอยแห้ง ฯลฯ	- ห้ามใช้
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งและทำให้เค็มหรือหวาน เช่น ปลาเค็ม กุ้งเค็ม เนื้อเค็ม หอยเค็ม ปลาหวาน กุ้งหวาน ฯลฯ	- ห้ามใช้

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด เช่น ไก่ หมู เนื้อ ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด ฯลฯ	- ห้ามใช้
		แฮม กุนเชียง ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ ทอดมัน กะปิ	- ห้ามใช้
		ข้าวเกรียบ เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา หรือข้าวเกรียบ ในรูปลักษณะต่าง ๆ ฯลฯ	- ห้ามใช้
		บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เส้นบะหมี่ แผ่นเกี๊ยว มีซั่ว สเปกต์ตี้ และมักกะโรนี	- ห้ามใช้
		น้ำพริกแกง	- ห้ามใช้
		อาหารอื่นนอกจากข้างต้น	- 100
283. (INS 1423)	อะซิติเลตเตดไดสตาร์ชกลีเซอรอล ชื่ออื่น : - Acetylated distarch glycerol กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้ขึ้น - อิมัลซิไฟเออร์	ปลาที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- 10,000
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- 60,000
		ไอศกรีม	- 30,000
284. (INS 1414)	อะซิติเลตเตดไดสตาร์ชฟอสเฟต ชื่ออื่น : - Acetylated distarch phosphate กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้ขึ้น - อิมัลซิไฟเออร์ - ช่วยประสานเนื้อ	ซูป	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ปลาที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ปลาแมกเจลลอรที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- 60,000
		พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- 10,000
		อาหารเสริมสำหรับเด็กชนิดครบถ้วน	- 60,000
		อาหารทารกที่ได้จากถั่วเหลือง	- 500 มิลลิกรัมต่ออาหารที่พร้อมจะบริโภค 100 มิลลิลิตร
		อาหารทารกที่ได้จากไฮโดรไลซ์โปรตีนหรือกรดอะมิโน	- 2,500 มิลลิกรัมต่ออาหารที่พร้อมจะบริโภค 100 มิลลิลิตร
		ไอศกรีม	- 30,000

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
285. (INS 1422)	อะซิติเลตเตดไดสตาร์ชอะดิเปต ชื่ออื่น : - Acetylated distarch adipate กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้คงตัว - ช่วยทำให้ขึ้น - ช่วยประสานเนื้อ	ซูป	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ปลาซาร์ดีนที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- 20,000 มิลลิกรัมต่อสารที่ใช้บรรจุ 1 กิโลกรัม
		ปลาแมคเคอเรลที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- 60,000
		ถั่วลันเตาที่มีเนยเป็นส่วนประกอบและผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- 10,000
		ข้าวโพดที่มีเนยเป็นส่วนประกอบและผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งชนิดทั้งเมล็ด	- 10,000
		หัวผักกาดแดงที่มีเนย น้ำมัน หรือไขมันเป็นส่วนประกอบและผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- 10,000 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับกัวร์กัม
		เห็ดที่มีเนย น้ำมัน หรือไขมันเป็นส่วนประกอบและผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- 10,000
		หน่อไม้ฝรั่งที่มีเนย น้ำมัน หรือไขมันเป็นส่วนประกอบและผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	- 10,000
		อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	- 60,000
286. (INS 1401)	แอซิดทรียูเลตเตดสตาร์ช ชื่ออื่น : - Acid treated starch กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้ขึ้น - ช่วยทำให้คงตัว - ช่วยประสานเนื้อ	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมขี้ผึ้งชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทนมผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแค่นึ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเล็ก ลูกก๊ี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และ ไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดขงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม
287. (INS 1404)	ออกซิไดซ์สตาร์ช ชื่ออื่น : - Oxidized starch กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์ - ช่วยทำให้ขึ้น - ช่วยประสานเนื้อ	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยว ไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สำหรับย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
288. (INS 387)	ออกซิสเตียร์น	น้ำมันและไขมันทุกชนิด	- 1,250
	ชื่ออื่น :	ผลิตภัณฑ์ประเภทมายองเนสและน้ำสลัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
	- Oxystearin กลุ่มหน้าที่ : - ป้องกันการเกิดผลึก - ป้องกันการเกิดฟอง	เครื่องคั้นที่ไม่ได้ทำจากผักหรือผลไม้ รวมถึงเครื่องคั้นเกลือแร่	- 250
289. (INS 231)	ออร์โธ-ฟีนิลฟีนอล	ผลไม้สดตระกูลส้มที่ผ่านการปรับแต่งผิว	- 12
290. (INS 384)	ไอโซโพรปิลซิเตรตมิกซเจอร์	เนยเทียม	- 100
	ชื่ออื่น : - Isopropyl citrate mixture กลุ่มหน้าที่ : - กันหืน - ช่วยจับอนุภาคโลหะ	น้ำมันและไขมันทุกชนิด	- 100

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
292. (INS 239)	เสกซะเมทิลินเตตระมีน ชื่ออื่น : - Hexa methylene tetramine กลุ่มหน้าที่ : - กันเสีย	โพรวโอลินชีส	- 600 ของของเหลวที่ใช้ในการผลิต
293. (INS 463)	ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส ชื่ออื่น : - Hydroxypropyl cellulose - Cellulose hydroxypropyl ether กลุ่มหน้าที่ : - อิมัลซิไฟเออร์ - เคลือบผิว - ช่วยในการแขวนลอย - ช่วยทำให้ขึ้น - ช่วยทำให้คงตัว	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมนูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินาเร็น รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ไอศกรีม	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแฉะ ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ	- ปริมาณที่เหมาะสม
		พืชผัก สาระหาย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแฉะ เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวานจาก ธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์นมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดขงและเครื่องดื่มจากช่ญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม
294. (INS 1442)	ไฮดรอกซีโพรพิล ไตรฟอสเฟต ชื่ออื่น : - Hydroxypropyl distarch phosphate กลุ่มหน้าที่ : - ช่วยทำให้คงตัว - ช่วยทำให้ขึ้น - ช่วยประสานเนื้อ	ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยวไม่ปรุงแต่ง ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ ครีมไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (เอมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้ ไอศกรีม ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแฉนึ่ง ขนม หวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มิใช่ข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ พืชผัก สาระหาย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแฉนึ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม - ปริมาณที่เหมาะสม

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		<p>ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับซุบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ซุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด</p> <p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่ม สมุนไพรชนิดขงและเครื่องดื่มจากธัญพืช</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
295. (INS 464)	<p>ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hydroxypropyl methyl cellulose <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - อิมัลซิไฟเออร์ - ช่วยทำให้ข้น - ช่วยให้คงตัว 	<p>ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยว ไม่ปรุงแต่ง</p> <p>ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และ</p> <p>ครีมไขมันต่ำ</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมน้ำมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้</p> <p>ไอศกรีมและหวานเย็น</p> <p>ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแฉกหนึ่ง</p> <p>ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ</p> <p>พืชผัก สาระหาย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี</p> <p>เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแฉกหนึ่ง เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธี เยือกแข็งและหมักดอง</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		<p>ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับชุปอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส ชุป สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด</p> <p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดชงและเครื่องดื่มจากธัญพืช</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>
296. (INS 1440)	<p>ไฮดรอกซีโพรพิลสตาarch</p> <p>ชื่ออื่น :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hydroxypropyl starch <p>กลุ่มหน้าที่ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - อิมัลซิไฟเออร์ - ช่วยทำให้ขึ้น - ช่วยประสานเนื้อ 	<p>ผลิตภัณฑ์นม ยกเว้น นมจืดชนิดเหลว นมเปรี้ยว ไม่ปรุงแต่ง</p> <p>ครีมพาสเจอร์ไรส์ ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม และครีมไขมันต่ำ</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำผสมนมไขมัน (อิมัลชัน) เช่น เนยเทียม มินารีน รวมทั้งขนมหวานทำนองนี้</p> <p>ไอศกรีม</p> <p>ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น ผลไม้แห้ง ผลไม้ผ่านกรรมวิธีแกลนนิ่ง</p> <p>ขนมหวานจากผลไม้ เป็นต้น ยกเว้นที่มีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะ</p>	<p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p> <p>- ปริมาณที่เหมาะสม</p>

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		พืชผัก สาหร่าย ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืชต่าง ๆ ที่ผ่านกรรมวิธี เช่น พืชผักแห้ง พืชผักที่ผ่านกรรมวิธีแคanning เป็นต้น ยกเว้นกรรมวิธีเยือกแข็งและหมักดอง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมหวาน เช่น ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต หมากฝรั่ง เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ธัญพืชอาหารเช้า ขนมหวาน จากธัญพืช แป้งสำหรับอบอาหารทอด และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เช่น ขนมปัง ขนมเค้ก คุกกี้ ขนมพาย เป็นต้น	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์เนื้อ ยกเว้นเนื้อสด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ยกเว้นสัตว์น้ำสดและสัตว์น้ำเยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ไข่ ยกเว้นไข่สด ไข่เหลว และไข่เยือกแข็ง	- ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ประเภทซอส แป้ง สลัด และผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัด	- ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	- ปริมาณที่เหมาะสม
		เครื่องดื่ม ยกเว้นน้ำผักผลไม้ น้ำแร่ธรรมชาติ ชา กาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดขงและเครื่องดื่มจากธัญพืช	- ปริมาณที่เหมาะสม

หมายเหตุ : INS = International Numbering System

ปริมาณที่เหมาะสม หมายถึง ปริมาณที่น้อยที่สุดที่ทำให้เกิดผลที่ต้องการ ภายใต้กระบวนการผลิตที่ดี (GMP)