

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลต เพื่อให้มีข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานของช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต สอดคล้องกับมาตรฐานสากลและการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตอาหารในปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง ช็อกโกแลต ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๗

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

ข้อ ๒ กำหนดให้ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“ช็อกโกแลต” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน ผลิตขึ้นจากการนำเมล็ดโกโก้หรือวัตถุดิบที่ได้จากเมล็ดโกโก้มาผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสม อาจมีการผสมองค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส ไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ (cocoa butter)

“ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต” หมายความว่า ช็อกโกแลตที่มีการเติมส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหารและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ นอกเหนือจากองค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส ไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ (cocoa butter)

ข้อ ๔ ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ดังต่อไปนี้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

(๑) ช็อกโกแลต (Chocolate)

(๒) ช็อกโกแลต ชนิดหวาน (Sweet Chocolate)

(๓) ช็อกโกแลตอะลาทาทาซา (Chocolate a la taza)

(๔) ช็อกโกแลตอะลาทาทาซา ชนิดหวาน (Chocolate familiar a la taza)

(๕) ช็อกโกแลตคูเวอร์เจอร์ (Couverture Chocolate)

(๖) ช็อกโกแลตนม (Milk Chocolate)

(๗) ช็อกโกแลตนม ชนิดเพิ่มเนื้อมนม (Family Milk Chocolate)

(๘) ช็อกโกแลตนมคูเวร์เจอร์ (Milk Chocolate Couverture)

(๙) ช็อกโกแลตขาวหรือไวท์ช็อกโกแลต (White Chocolate)

(๑๐) ช็อกโกแลตจิวาญดา (Gianduja Chocolate) ซึ่งอาจเติมส่วนผสมต่าง ๆ เช่น อัลมอนด์ เฮเซลนัท ทั้งเมล็ดหรือเมล็ดหัก โดยปริมาณที่รวมกับเฮเซลนัทบดละเอียดแล้วไม่มากกว่าร้อยละ ๖๐ ของปริมาณช็อกโกแลตทั้งหมด

(๑๑) ช็อกโกแลตนมจิวาญดา (Gianduja Milk Chocolate) ซึ่งอาจเติมส่วนผสมต่าง ๆ เช่น อัลมอนด์ เฮเซลนัท ทั้งเมล็ดหรือเมล็ดหัก โดยปริมาณที่รวมกับเฮเซลนัทบดละเอียดแล้ว ไม่มากกว่าร้อยละ ๖๐ ของปริมาณช็อกโกแลตทั้งหมด

(๑๒) ช็อกโกแลตพารามีซา (Chocolate para mesa) ซึ่งมีส่วนประกอบของน้ำตาล ที่มีขนาดใหญ่กว่า ๗๐ ไมครอน

(๑๓) ช็อกโกแลตพารามีซา ชนิดขมเล็กน้อย (Semi-bitter chocolate para mesa) ซึ่งมีส่วนประกอบของน้ำตาลที่มีขนาดใหญ่กว่า ๗๐ ไมครอน

(๑๔) ช็อกโกแลตพารามีซา ชนิดขม (Bitter chocolate para mesa) ซึ่งมีส่วนประกอบของน้ำตาลที่มีขนาดใหญ่กว่า ๗๐ ไมครอน

(๑๕) ช็อกโกแลตชนิดเส้นหรือชนิดเกล็ด (Chocolate Vermicelli/Chocolate Flakes) ซึ่งได้จากเทคนิคการอัดผ่านเกลียว (extrusion) และทำให้แข็งตัว (hardening) เพื่อให้มีเนื้อสัมผัสแข็งเปราะ มีลักษณะเป็นรูปทรงกระบอกสั้นหรือเป็นชิ้นแบนขนาดเล็ก

(๑๖) ช็อกโกแลตนมชนิดเส้นหรือชนิดเกล็ด (Milk Chocolate Vermicelli/Milk Chocolate Flakes) ซึ่งได้จากเทคนิคการอัดผ่านเกลียว (extrusion) และทำให้แข็งตัว (hardening) เพื่อให้มีเนื้อสัมผัสแข็งเปราะ มีลักษณะเป็นรูปทรงกระบอกสั้นหรือเป็นชิ้นแบนขนาดเล็ก

(๑๗) ช็อกโกแลตสอดไส้ (filled chocolate) ซึ่งมีส่วนประกอบของช็อกโกแลตตาม (๑) (๒) (๕) (๖) (๗) (๘) (๙) (๑๐) หรือ (๑๑) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกัน และไส้ด้านใน โดยส่วนช็อกโกแลตที่ใช้หุ้มต้องมีสัดส่วนอย่างน้อยร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนักรวมของผลิตภัณฑ์ และต้องแยกจากส่วนที่เป็นไส้ด้านในอย่างชัดเจน ไส้ที่ถูกหุ้มด้วยช็อกโกแลต ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง หรือตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ตามข้อนี้ไม่รวมถึงไอศกรีม ผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมหวานที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก

(๑๘) พราลีน (Praline) ซึ่งมีส่วนประกอบของช็อกโกแลตตามข้อ (๑) (๒) (๕) (๖) (๗) (๘) (๙) (๑๐) (๑๑) หรือ (๑๗) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกัน โดยต้องมีส่วนประกอบของเนื้อช็อกโกแลตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนักรวมของผลิตภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ที่มีขนาดพอดีคำ (a single mouthful size)

ข้อ ๕ ซ็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลตตามข้อ ๔ นอกจากจะต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้แล้ว จะต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของซ็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลตนั้น

(๒) การเติมไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ (cocoa butter) จะต้องไม่ปริมาณไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนักซ็อกโกแลต ซึ่งไม่รวมส่วนประกอบอื่นที่นอกเหนือจากองค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส โดยปริมาณขั้นต่ำของวัตถุดิบที่ได้จากเมล็ดโกโก้ ต้องเป็นไปตามปริมาณที่กำหนด

(๓) ไม่อนุญาตให้เติมแป้งหรือสตาร์ช และไขมันสัตว์ที่มีไขมันอิ่มตัว เว้นแต่ซ็อกโกแลตกลุ่มอะลาทอาซา (Chocolate a la taza) อนุญาตให้เติมแป้งหรือสตาร์ชที่ได้จากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าว ได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนด

(๔) การเติมส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหารและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ นอกเหนือจากองค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส ไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ (cocoa butter) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกินร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนักทั้งหมดของผลิตภัณฑ์สุดท้าย เว้นแต่ซ็อกโกแลตกลุ่มจิอานดูจา (Gianduja Chocolate) ที่อาจเติมส่วนผสมต่าง ๆ เช่น อัลมอนด์ เฮเซลนัท ทั้งเมล็ดหรือเมล็ดหัก ได้ในปริมาณที่รวมกับเฮเซลนัทบดละเอียดตามที่กำหนดแล้ว ไม่มากกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนักทั้งหมดของผลิตภัณฑ์สุดท้าย

(๕) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๖) ชนิดและปริมาณของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๗) ตรวจพบยีสต์และราได้น้อยกว่า ๑๐๐ CFU ในซ็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต ๑ กรัม

ข้อ ๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหารและสารช่วยในการผลิต ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร สำหรับการใช้อย่างอื่น (Hexane) ซึ่งมีจุดเดือดที่อุณหภูมิ ๖๒-๘๒ องศาเซลเซียส เป็นสารช่วยในกระบวนการผลิตจะต้องตกค้างไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมัน)

ข้อ ๗ การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส โดยใช้ในปริมาณที่เหมาะสมและเพียงพอที่จะให้กลิ่นรสเท่านั้น แต่สำหรับการใช้วานิลลิน (vanillin) และเอทิลวานิลลิน (ethyl vanillin) เป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส เมื่อใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน จะต้องไม่ปริมาณสูงสุดไม่เกิน ๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ทั้งนี้ ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสซ็อกโกแลตและนม

กรณีที่ใช้แอลกอฮอล์เพื่อเป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส ต้องมีปริมาณแอลกอฮอล์ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ ของน้ำหนักช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ทั้งนี้ ต้องไม่ใช่เมทิลแอลกอฮอล์

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือนำเข้าช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตเพื่อจำหน่าย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความเพิ่มเติม ดังนี้

(๑) การใช้ชื่ออาหาร ให้มีข้อความกำกับชื่ออาหาร แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(ก) ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตามข้อ ๔ ให้แสดงชื่อที่สอดคล้องตามชนิดของช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตนั้น ๆ

(ข) ช็อกโกแลตนมชนิดเพิ่มเนื้อมนม (Family Milk Chocolate) ให้แสดงข้อความ “ช็อกโกแลตนมชนิดเพิ่มเนื้อมนม” หรือ “ช็อกโกแลตนม (เนื้อมนม...%)” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุร้อยละของเนื้อมนม)

(ค) ช็อกโกแลตสอดไส้ ให้แสดงข้อความ “ช็อกโกแลตสอดไส้ ... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของไส้) หรือ ช็อกโกแลตสอดไส้ ... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของไส้)” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๔ (๑๓) ทั้งนี้ ต้องระบุชนิดของช็อกโกแลตที่ใช้หุ้มด้วย

(ง) ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตที่มีการปรุงแต่งกลิ่นรส ให้แสดงข้อความแล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

๑) “... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของ ช็อกโกแลต ตามข้อ ๔ (๑) - (๑๘)) กลิ่น... หรือ แต่งกลิ่น... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุช็อกโกแลตที่ใช้ปรุงแต่ง)”

๒) “... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของ ช็อกโกแลต ตามข้อ ๔ (๑) - (๑๘)) รส... หรือ แต่งรส... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อรสที่ใช้ปรุงแต่ง)”

(จ) “ช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ” ที่บรรจุในภาชนะเดียวกัน (assorted chocolates) ให้แสดงข้อความ “ช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ” สำหรับผลิตภัณฑ์หลายชนิดตามข้อ ๔ ไม่รวมข้อ ๔ (๓) (๔) (๑๒) (๑๓) และ (๑๔) ที่บรรจุในภาชนะเดียวกัน (assorted chocolates) และมีข้อความแสดงชนิดของช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ ที่บรรจุไว้บนฉลากด้วย โดยจะต้องระบุสูตรส่วนประกอบของช็อกโกแลตแต่ละชนิดหรือสูตรส่วนประกอบรวมของผลิตภัณฑ์ไว้ด้วย ทั้งนี้ อาจใช้ข้อความอื่นในทำนองเดียวกัน เช่น “ช็อกโกแลตสอดไส้ชนิดต่าง ๆ” หรือ “ช็อกโกแลตชนิดเส้นชนิดต่าง ๆ”

(ฉ) ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ให้แสดงข้อความ “ช็อกโกแลต ... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของช็อกโกแลต ตามข้อ ๔ (๑) - (๑๘)) ผสม... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของส่วนประกอบอื่นที่เติม)”

(๒) ให้ระบุชนิดและปริมาณของไขมันพืชอื่นทุกชนิดที่ใช้ และปริมาณโกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solid) ในบริเวณแสดงส่วนประกอบที่สำคัญบนฉลากผลิตภัณฑ์

(๓) ห้ามมิให้แสดงชื่อว่า “ช็อกโกแลต” ไว้ที่ส่วนใดส่วนหนึ่งของฉลาก สำหรับช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต หรือผลิตภัณฑ์ที่มีช็อกโกแลตเป็นส่วนผสม ซึ่งช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตนั้นไม่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามที่ได้กำหนดไว้ในประกาศนี้

(๔) ช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ที่มีการใช้แอลกอฮอล์เพื่อเป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส ให้แสดงข้อความ ดังต่อไปนี้

(ก) “มีแอลกอฮอล์ไม่เกิน ...%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุปริมาณแอลกอฮอล์ เป็นร้อยละของน้ำหนัก) ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน

(ข) “เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน” ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตเพื่อจำหน่ายซึ่งได้รับอนุญาต ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยังคงผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายต่อไปได้ รวมถึงผู้จำหน่ายยังคงจำหน่ายต่อไปได้ ทั้งนี้ ไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

สาธิต ปิตุเตชะ

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ตารางข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะของช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ช็อกโกแลต และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ส่วนประกอบเป็นร้อยละของน้ำหนักคำนวณในสภาพที่ปราศจากความชื้นเมื่อหักน้ำหนักของส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหาร							
	ไขมันโกโก้ (Cocoa Butter)	โกโก้ปราศจาก ไขมัน (Fat-free Cocoa Solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solids)	ไขมันนมหรือ มันเนย (Milk Fat)	เนื้อมนม (Total Milk Solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท ^(๔) (Hazelnuts)
(๑) ช็อกโกแลต (Chocolate)	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๕	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)
(๒) ช็อกโกแลต ชนิดหวาน (Sweet Chocolate)	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๓๐	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)
(๓) ช็อกโกแลตอะลาตาซา (Chocolate a la taza)	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๕	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)	ไม่มากกว่า ๘ ^(๑)	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)
(๔) ช็อกโกแลตอะลาตาซา ชนิดหวาน (Chocolate familiar a la taza)	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๓๐	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)	ไม่มากกว่า ๑๘ ^(๑)	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)
(๕) ช็อกโกแลตคูเวอร์เจอร์ (Couverture Chocolate)	ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๓๕	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)
(๖) ช็อกโกแลตนม (Milk Chocolate)	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๒ ^(๒)	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)
(๗) ช็อกโกแลตนม ชนิดเพิ่มเนื้อมนม (Family Milk Chocolate)	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า ๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐ ^(๒)	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)
(๘) ช็อกโกแลตนม คูเวอร์เจอร์ (Milk Chocolate Couverture)	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๓.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๔ ^(๒)	ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)

ช็อกโกแลต และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ส่วนประกอบเป็นร้อยละของน้ำหนักคำนวณในสภาพที่ปราศจากความชื้นเมื่อหักน้ำหนักของส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหาร							
	ไขมันโกโก้ (Cocoa Butter)	โกโก้ปราศจาก ไขมัน (Fat-free Cocoa Solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solids)	ไขมันนมหรือ มันเนย (Milk Fat)	เนื้อมนม (Total Milk Solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท ^(๔) (Hazelnuts)
(๙) ช็อกโกแลตขาวหรือไวท์ช็อกโกแลต (White Chocolate)	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๔ ^(๒)	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)
(๑๐) ช็อกโกแลตจิวาเนอ (Gianduja Chocolate)	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๘	ไม่น้อยกว่า ๓๒	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่มากกว่า ๕ ^(๒)	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่น้อยกว่า ๒๐ ไม่มากกว่า ๔๐
(๑๑) ช็อกโกแลตนมจิวาเนอ (Gianduja Milk Chocolate)	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐ ^(๒)	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่น้อยกว่า ๑๕ ไม่มากกว่า ๔๐
(๑๒) ช็อกโกแลตพาราเมซา (Chocolate para mesa)	ไม่น้อยกว่า ๑๑	ไม่น้อยกว่า ๙	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)
(๑๓) ช็อกโกแลตพาราเมซา ชนิดขมเล็กน้อย (Semi-bitter Chocolate para mesa)	ไม่น้อยกว่า ๑๕	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๐	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)
(๑๔) ช็อกโกแลตพาราเมซา ชนิดขม (Bitter Chocolate para mesa)	ไม่น้อยกว่า ๒๒	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๔๐	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)
(๑๕) ช็อกโกแลตชนิดเส้นหรือ ชนิดเกล็ด (Chocolate Vermicelli/ Chocolate Flakes)	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๒	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)
(๑๖) ช็อกโกแลตนมชนิดเส้นหรือ ชนิดเกล็ด (Milk Chocolate Vermicelli/ Milk Chocolate Flakes)	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า ๓	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ ^(๓)

ช็อกโกแลต และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ส่วนประกอบเป็นร้อยละของน้ำหนักคำนวณในสภาพที่ปราศจากความชื้นเมื่อหักน้ำหนักของส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหาร							
	ไขมันโกโก้ (Cocoa Butter)	โกโก้ปราศจาก ไขมัน (Fat-free Cocoa Solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solids)	ไขมันนมหรือ มันเนย (Milk Fat)	เนื้อมนม (Total Milk Solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท ^(๔) (Hazelnuts)
(๑๗) ช็อกโกแลตสอดไส้ (Filled Chocolate) ตามระบุในข้อ ๔ (๑๗)								
(๑๘) พราลีน (Praline) ตามระบุในข้อ ๔ (๑๘)								

^(๑) แป้งหรือสตาร์ชที่ได้จากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าว สำหรับช็อกโกแลตอะลาตาซา (Chocolate a la taza) และช็อกโกแลตอะลาตาซา ชนิดหวาน (Chocolate familiar a la taza) เท่านั้น

^(๒) ปริมาณเนื้อมนม (Total Milk Solids) ให้พิจารณาจากนม รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) และองค์ประกอบตามธรรมชาติของนม

^(๓) ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ “ช็อกโกแลต” และ “ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต”

^(๔) เฮเซลนัทบดละเอียด (finely ground hazelnuts)