

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543

เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(3)(4)(5)(6)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 89 (พ.ศ.2528) เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ.2528

ข้อ 2 ให้แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ 3 ในประกาศนี้“แยม” หมายความว่า ผลิตรภัณฑ์ที่ทำจากส่วนประกอบผลไม้ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล ผลไม้เป็นชิ้น เนื้อผลไม้ หรือผลไม้ปั่น ผสมกับน้ำตาลหรือจะผสมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นด้วยก็ได้ และทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ“เยลลี่” หมายความว่า ผลิตรภัณฑ์ที่ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ผ่านกรรมวิธี หรือทำให้เข้มข้น หรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองและผสมกับ น้ำตาลทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ ทั้งนี้ให้รวมถึงเยลลี่ที่อยู่ในลักษณะแข็งด้วย“มาร์มาเลด” หมายความว่า ผลิตรภัณฑ์ที่ทำจากผลไม้ตระกูลส้มซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล ผลไม้เป็นชิ้น เนื้อผลไม้ หรือผลไม้ปั่นผสมกับเปลือกหรือเนื้อผลไม้ชิ้นบาง ๆ และน้ำตาล หรือจะผสม น้ำผลไม้ตระกูลส้มด้วยก็ได้ และทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามประกาศนี้ คำว่า “ผลไม้” ให้หมายความรวมถึงผักที่เหมาะสมในการใช้ทำแยมและเยลลี่ซึ่งสด ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นโรค หรือมีรา ล้างกำจัดผงฝุ่นละอองสารป้องกันและกำจัดศัตรูพืช และสิ่งอื่นที่ติดปนมาด้วยแล้ว

ข้อ 4 แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด แล้วแต่กรณี
- (2) มีสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 ของน้ำหนัก
- (3) มีค่าความเป็นกรด-ด่าง อยู่ระหว่าง 2.8 ถึง 3.5
- (4) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (5) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตราย

ต่อสุขภาพ

(6) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า 3 ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด 1 กรัม แล้วแต่กรณี โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(7) ไม่มีวัตถุที่ทำให้ความหวานชนิดอื่นนอกจากน้ำตาล

(8) ตรวจพบสารปนเปื้อนดังต่อไปนี้ได้ไม่เกิน

(8.1) ตะกั่ว 1 มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด 1 กิโลกรัม

(8.2) ดีบุก 250 มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด 1 กิโลกรัม (คำนวณเป็น

Sn)

ข้อ 5 แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 4 แล้ว ให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย คือ

(1) แยมที่ทำจากผลไม้ชนิดเดียว ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของน้ำหนัก เว้นแต่ผลไมื่อดังต่อไปนี้ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้ตามที่กำหนด ดังนี้

(1.1) ฝรั่ง ให้มีไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก

(1.2) เนื้อมะม่วงหิมพานต์ ให้มีไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก

(1.3) กระเจียบ ชิง มะม่วง ให้มีไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของน้ำหนัก

(2) แยมที่ทำจากผลไม้ 2 ชนิด ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้หลักไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 แต่ไม่เกินร้อยละ 75 ของผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบทั้งหมด

(3) แยมที่ทำจากผลไม้ 3 ชนิด ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้หลักไม่น้อยกว่าร้อยละ 33.33 แต่ไม่เกินร้อยละ 75 ของผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบทั้งหมด

(4) แยมที่ทำจากผลไม้ตั้งแต่ 4 ชนิด ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้หลักไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 แต่ไม่เกินร้อยละ 75 ของผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบทั้งหมด

(5) เยลลี่ ให้มีน้ำผลไม้หรือน้ำที่สกัดได้จากผลไม้ที่ใช้ทำไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของ

น้ำหนัก

(6) มาร์มาเลด ให้มีปริมาณผลไม้ที่ใช้ทำโดยรวมทั้งเนื้อ น้ำ หรือส่วนน้ำที่สกัดได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก โดยไม่รวมเปลือก

ข้อ 6 การใช้วัตถุดิบอาหาร สีส้มอาหาร หรือวัตถุแต่งกลิ่นรสอาหารในแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ 7 ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ 8 การใช้ภาชนะบรรจุแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ 9 การแสดงฉลากของแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ 10 ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 89 (พ.ศ.2528) เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ.2528 ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่ วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 11 ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ 7 ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 12 ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 118 ตอนพิเศษ 6 ง. ลงวันที่ 24 มกราคม พ.ศ.2544)

บัญชีหมายเลข 1

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543

เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุดิบ อาหาร	ปริมาณสูงสุด ที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)	หมายเหตุ
1.	สารปรับความ เป็นกรด-ด่าง (Acidity Regulator)	1.1 กรดซิตริก (Citric acid) กรด มาลิก (Malic acid) หรือกรดแลกติก (Lactic acid)	-	ให้ใช้ได้ปริมาณที่ เหมาะสมเพื่อรักษาระดับ ความเป็นกรด-ด่างให้อยู่ ระหว่าง 2.8 ถึง 3.5

		1.2 กรด แอล-ตาร์ ตาริก (L-Tartaric acid) หรือกรดฟูมา ริก (Fumaric acid)	3,000	
		1.3 เกลือโซเดียม เกลือโพแทสเซียม และเกลือแคลเซียม ของกรดซิตริก กรด มาลิก กรดแลกติก กรดแอล-ตาร์ตาริก หรือกรดฟูมาริก	3,000	กรดและเกลือของกรดแอล- ตาร์ตาริก และกรดฟูมาริกให้ คำนวณเป็นกรดโดยใช้ได้ใน ปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่และ มาร์มาเลด 1 กิโลกรัม
		1.4 โซเดียม คาร์บอเนตและ โพแทสเซียม คาร์บอเนต	-	ให้ใช้ได้ปริมาณที่ เหมาะสมเพื่อรักษาระดับ ความเป็นกรด-ด่างให้อยู่ ระหว่าง 2.8-3.5
		1.5 โซเดียมไบ คาร์บอเนตและ โพแทสเซียมไบ คาร์บอเนต	-	ให้ใช้ได้ปริมาณที่ เหมาะสมเพื่อรักษาระดับ ความเป็นกรด-ด่างให้อยู่ ระหว่าง 2.8 ถึง 3.5

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุด ที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)	หมายเหตุ
2.	วัตถุป้องกันการเกิดฟอง(Anti-foaming Agents)	2.1 โมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมันของน้ำมันที่ใช้บริโภค (Mono-and diglycerides of fatty acids of edible oils)	-	ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการเกิดฟอง
		2.2 ไดเมทิลโพลีซิลอกเซน (Dimethyl polysiloxane)	10	
3.	วัตถุทำให้ข้น (Thickening Agents)	เพกติน (Pectin)	-	ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม
4.	วัตถุกันเสีย (Preservatives)	4.1 โซเดียมเบนโซเอต (Sodium Benzoate), กรดซอร์บิก และเกลือโพแทสเซียมของกรดซอร์บิก (Sorbic acid and potassium salt), เอสเทอร์ของกรดพาราไฮ	1,000	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกัน แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อแยมหรือ เยลลี่ 1 กิโลกรัม

		ดรอกซีเบนโซอิก (Esters of parahydroxy benzoic acid)		
		4.2 กรดซอร์บิกและ โพแทสเซียมซอร์เบต	500	จะใช้ได้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือใช้รวมกัน แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่ เกิน 500 มิลลิกรัม ต่อมาร์มาเลด 1 กิโลกรัม
อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปน อาหาร	ปริมาณ สูงสุดที่ให้ ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)	หมายเหตุ
		4.3 ซัลเฟอร์ได ออกไซด์ (Sulphur dioxide)	100	ให้มีซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่ติด มากับวัตถุได้ ในปริมาณไม่ เกิน 100 มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด 1 กิโลกรัม
5.	วัตถุทำให้คงรูป (Firming Agents) ให้ใช้ กับผลไม้ที่นำมา ผลิตแยมเท่านั้น	แคลเซียมไบซัลไฟต์ (Calcium bisulphite) แคลเซียม คาร์บอเนต (Calcium	200	จะใช้ได้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือใช้รวมกัน แต่เมื่อ รวมกันแล้วต้องไม่เกิน 200 มิลลิกรัม ต่อแยม 1 กิโลกรัม โดยคำนวณเป็น แคลเซียม

		carbonate), แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride), แคลเซียมแลกเตต (Calcium lactate), แคลเซียมกลูโค เนต (Calcium gluconate)		
6.	วัตถุกันหืน (Antioxidants)	กรดแอสคอร์บิก (L- ascorbic acid)	500, 750	ให้ใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ หรือ มาร์มาเลด 1 กิโลกรัม หรือใช้ ในปริมาณไม่เกิน 750 มิลลิกรัม ต่อแยมที่ทำจากผล แบล็คเคอแรนต์ (blackcurrant jam) 1 กิโลกรัม

บัญชีหมายเลข 2

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543

เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปน อาหาร	ปริมาณสูงสุด ที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)	หมายเหตุ

1.	สี (Colours) : 1.1 การใช้สีผสมอาหารในแยมและเยลลี่	1.1.1 เออริโทรซิน (Erythrosine) 1.1.2 อะมาแรนธ์ (Amaranth) 1.1.3 ฟาสต์ กรีน เอ็ฟ ซีเอ็ฟ (Fast Green FCF) 1.1.4 ปองโซ 4 อาร์ (Ponceau 4 R) 1.1.5 ตาร์ตราซีน (Tartrazine) 1.1.6 ซันเซต เยลโลว์ เอ็ฟซีเอ็ฟ (Sunset Yellow FCF) 1.1.7 บริลเลียนท์บลู เอ็ฟซีเอ็ฟ (Brilliant Blue FCF) 1.1.8 อินดิโกคาร์มีน หรืออินดิโกติน (Indigo Carmine or Indigotine) 1.1.9 คาราเมล (Caramel Colours) 1.1.10 คลอโรฟิลล์	200	จะใช้ได้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือใช้รวมกันได้ แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อแยม เยลลี่ 1 กิโลกรัม
----	---	---	-----	---

		(Chlorophylls) 1.1.11 เบตา-อะโป-8'- คาโรทีนาล (Beta- apo-g'-carotenal)		
อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปน อาหาร	ปริมาณ สูงสุดที่ให้ ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)	หมายเหตุ
		1.1.12 เอทิลเอสเตอ์		

		ของเบตา-อะโป-8'-คาโรทีโนอิก แอซิด (Ethyl ester of beta-apo-8'-carotenoic acid)1.1.13 แคนธาแซนธิน (Canthaxanthine)		
	1.2 การใช้สีผสมอาหารในมาร์มาเลด	1.2.1 คาราเมล (ที่ไม่ได้ผลิตโดยกรรมวิธีแอมโมเนียซัลไฟต์) 1.2.2 คาราเมล (ที่ผลิตโดยกรรมวิธีแอมโมเนียซัลไฟต์) 1.2.3 ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ (Sunset Yellow FCF) 1.2.4 ตาร์ตราซีน (Tartrazine), ฟาสต์กรีน เอฟซีเอฟ (Fast Green FCF)	- 1,500 200 100	ให้ใช้ได้ปริมาณที่เหมาะสม ใช้ในมาร์มาเลดที่ทำจากมะนาวเท่านั้นโดยจะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้ แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อมาร์มาเลด 1 กิโลกรัม

บัญชีหมายเลข 3

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543

เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณ สูงสุดที่ให้ ใช้ได้ (มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม)	หมายเหตุ
1.	วัตถุแต่งกลิ่น รสอาหาร (Flavour)	1.1 กลิ่นของผลไม้จากธรรมชาติตามชื่อผลไม้ที่แจ้งในผลิตภัณฑ์ 1.2 กลิ่นมันต์ธรรมชาติ 1.3 กลิ่นซินนามอนธรรมชาติ 1.4 วานิลลาและวานิลลิน	- - - -	ใช้กับ แยม เยลลี่ ได้ในปริมาณที่เหมาะสม ใช้กับ แยม เยลลี่ ได้ในปริมาณที่เหมาะสม ใช้กับ แยม เยลลี่ ได้ในปริมาณที่เหมาะสม ใช้กับแยมผลเกาลัด (Chestnut preserves) เท่านั้น โดยใช้ในปริมาณที่

		1.5 กลิ่นผลไม้ตระกูล ส้มจากธรรมชาติ		เหมาะสม ให้ใช้ได้ปริมาณที่ เหมาะสม
--	--	--	--	--