

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว (ฉบับที่ ๒)

เพื่อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียวที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยानุญาตให้ใช้ได้เพิ่มเติม

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๔ (๒) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๘) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๘ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๘ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ในการประชุมครั้งที่ ๔/๒๕๕๘ เมื่อวันที่ ๒๐ กันยายน ๒๕๕๘ ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (๑๒) และ (๑๓) ของข้อ ๒ แห่งประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว ลงวันที่ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๘

“(๑๒) โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต (Sodium Hydrogen Sulfate)

ชื่อสารเคมี : Sodium Hydrogen Sulfate หรือ Sodium Bisulfate หรือ Sodium Acid Sulfate หรือ Nitre Cake [CAS : 7681-38-1, INS : 514, E : 514 (ii)]

สูตร : NaHSO₄ น้ำหนักโมเลกุล ๑๒๐.๐๖

คุณลักษณะ : เป็นผลึกหรือผงสีขาว มีกลิ่นเล็กน้อย เมื่อเป็นสารละลายจะมีความเป็นกรดสูง

ข้อกำหนดเฉพาะ : - ปริมาณ (NaHSO₄) ระหว่างร้อยละ ๘๕.๔-๘๕.๒

- การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง ไม่เกินร้อยละ ๐.๘

- สารที่ไม่ละลายในน้ำ ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- ซิลิเนียม ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

- ตะกั่ว ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(๑๓) โซเดียมไตรเมตาฟอสเฟต (Sodium Trimetaphosphate)

ชื่อสารเคมี : Sodium Trimetaphosphate [CAS : 7785-84-4]

สูตร : $(\text{NaPO}_3)_3$ น้ำหนักโมเลกุล ๓๐๕.๘๕

คุณลักษณะ : เป็นผลึกหรือผงสีขาว มีโครงสร้างเป็นวงแหวนโพลีฟอสเฟต ซึ่งประกอบด้วย เมตาฟอสเฟต (metaphosphate) ๓ โมเลกุล สามารถละลายในน้ำได้ดี และเมื่อทำเป็นสารละลายในน้ำด้วยอัตราส่วน ๑ ส่วนต่อ ๑๐๐ ส่วน จะมีค่าความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ ๖

ข้อกำหนดเฉพาะ : - ปริมาณ (P_2O_5) ระหว่างร้อยละ ๖๘-๗๐

- สารที่ไม่ละลาย ไม่เกินร้อยละ ๐.๑

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- สารหนู ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

- ตะกั่ว ไม่เกิน ๔ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

- ฟลูออไรด์ ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด”

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

มานิตย์ อรุณากร

รองเลขาธิการ รักษาราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา