

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว (ฉบับที่ ๔)

เพื่อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียวที่มีการอนุญาตเพิ่มเติม
อาศัยอำนาจตามความใน (๒) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑)
พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๓ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจ
ตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๘) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติ
อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพ
ของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕
ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ออกประกาศไว้
ดังต่อไปนี้

ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (๑๕) และ (๑๖) ของข้อ ๒ แห่งประกาศสำนักงานคณะกรรมการ
อาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว ลงวันที่
๒๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๘

“(๑๕) โมโนโพแทสเซียมทาร์เทรต (Monopotassium Tartrate)

ชื่อสารเคมี : Monopotassium tartrate หรือ Potassium acid tartrate หรือ
Potassium bitartrate หรือ Cream of tartar [CAS : 868-14-4,
INS : 336 (i), E : 336 (i)]

สูตร : $C_4H_5KO_6$ น้ำหนักโมเลกุล 188.18

คุณลักษณะ : เป็นเกล็ดสีขาว หรือไม่มีสี

ข้อกำหนดเฉพาะ : - ปริมาณ ($C_4H_5KO_6$) ระหว่างร้อยละ ๙๙.๐ - ๑๐๑.๐

- แอมโมเนีย ผ่านการทดสอบ

- สิ่งอื่นที่ไม่ละลาย ผ่านการทดสอบ

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- ตะกั่ว ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth
Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพ หรือ
มาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(๑๖) แอล-ซิสเตอีนไฮโดรคลอไรด์ (L-Cysteine hydrochloride)

ชื่อสารเคมี : L-2-Amino-3-mercaptopropanoic acid monohydrochloride หรือ L-Cysteine monohydrochloride [CAS : 7048-04-6 (ชนิดโมโนไฮดรต) และ 52-89-1 (ชนิดอันไฮดรต)], INS : 920, E : 920]

สูตร : $C_3H_7NO_2S \cdot HCl \cdot H_2O$ (ชนิดโมโนไฮดรต) และ $C_3H_7NO_2S \cdot HCl$ (ชนิดอันไฮดรต)

น้ำหนักโมเลกุล : ๑๗๕.๖๓ (ชนิดโมโนไฮดรต) และ ๑๕๗.๖๒ (ชนิดอันไฮดรต)

คุณลักษณะ : เป็นผลึกหรือผงสีขาวหรือไม่มีสี ละลายในน้ำและแอลกอฮอล์ มี ๒ ชนิด คือ ชนิดโมโนไฮดรต และชนิดอันไฮดรตสำหรับชนิดอันไฮดรตจะเสียดสภาพที่อุณหภูมิ ๑๗๕ องศาเซลเซียส ทั้งนี้ วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการผลิตวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวต้องไม่ผลิตจากเส้นผมมนุษย์

ข้อกำหนดเฉพาะ : - ปริมาณ ($C_3H_7NO_2S \cdot HCl$) ระหว่างร้อยละ ๙๘.๐ - ๑๐๑.๕ กำหนดเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง

- การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง ระหว่างร้อยละ ๘.๐ - ๑๒.๐ สำหรับชนิดโมโนไฮดรต หรือไม่เกินร้อยละ ๒ สำหรับชนิดอันไฮดรต
- กากหลังเผาไม่เกินร้อยละ ๐.๑
- สเปนซิฟิก โรเตชัน ระหว่าง $+5.0^\circ$ ถึง $+8.0^\circ$ ที่ $[\alpha]_D^{20}$ หรือ $+4.9^\circ$ ถึง 7.9° ที่ $[\alpha]_D^{25}$

ข้อจำกัดของสารเปลี่ยนแปลง

- ตะกั่ว ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด” และ Commission Directive ๒๐๐๐/๖๓/EC”

ประกาศ ณ วันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา