

รายงานผลการวินิจฉัยผลิตภัณฑ์RESISTANT DEXTRIN

เลขที่รับB6705011

วันที่รับคำขอ19 กรกฎาคม 2567

ข้อมูลประกอบการยื่นคำขอ

ประเภทผลิตภัณฑ์ :อาหาร ผู้ยื่นคำขอ :นายชลิต วงศ์ทวีทอง

ผู้ยื่นคำขอประสงค์จะดำเนินการ :นำเข้า

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ (Product Information)

| | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| ขอวินิจฉัยผลิตภัณฑ์ | อาหาร |
| ความประสงค์ของผู้ยื่นคำขอ | ขอจัดประเภทผลิตภัณฑ์สุขภาพ |
| ผู้ยื่นคำขอประสงค์จะดำเนินการ | นำเข้า |
| ขอวินิจฉัยผลิตภัณฑ์จากหน่วยงาน | กองอาหาร |
| ชื่อผลิตภัณฑ์ | RESISTANT DEXTRIN |
| ชื่อผู้ผลิต / โรงงานผู้ผลิต | Jianlong Biotechnology Co.,Ltd. |
| ประเทศผู้ผลิต | จีน |
| ชนิดของผลิตภัณฑ์ | วัตถุเติม |

ข้อมูลเฉพาะของผลิตภัณฑ์ (เรียงตามระบบ)

| | |
|-----------------------------|--|
| ลักษณะผลิตภัณฑ์ | ผง |
| สูตรส่วนประกอบ | Jianlong240718_Ingredient-Resistant Dextrin P90.pdf |
| กรรมวิธีการผลิต | - |
| กรรมวิธีการผลิต | Jianlong240717_Flow Chart-Resistant Dextrin 90.pdf |
| จุดประสงค์ | จำหน่ายเป็นวัตถุดิบให้ผู้ปรุง / ผู้จำหน่าย / โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร |
| จัดจำหน่ายให้แก่ | ผู้บริโภคทั่วไป |
| วิธีการบริโภค/วิธีการเตรียม | - |
| วัตถุประสงค์ของผลิตภัณฑ์ | ใช้เป็นไฟเบอร์ในสูตรของเสริมอาหาร |
| ภาชนะบรรจุ | ด้านในใสถุงพลาสติก และ ใสถุงกระดาษอีกชั้น |
| ขนาดบรรจุ | 1,5,25 กิโลกรัม |
| การเก็บรักษา | เก็บที่อุณหภูมิห้อง |

ข้อมูลเฉพาะของผลิตภัณฑ์ (เรียงตามระบบ)

อายุการเก็บรักษา

2 ปี

เอกสารประกอบการพิจารณา

ชื่อเอกสาร

วันที่แนบไฟล์

1 RESISTANT DEXTRIN_รูปสารและถุง.pdf

19 กรกฎาคม 2567 17:14

2 Jianlong240717_Spec-Resistant Dextrin 90 (1).pdf

19 กรกฎาคม 2567 17:10

3 Jianlong240717_COA-Resistant Dextrin (1).pdf

19 กรกฎาคม 2567 17:15

ข้อมูลการวินิจฉัย**ผลการวินิจฉัย**

จัดเป็น วัตถุเจือปนอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 ยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑ์ด้วยแบบ อ.17 อย่างไรก็ตาม โปรดตรวจสอบคุณภาพหรือมาตรฐานให้เป็นไปตามที่กำหนดก่อนยื่นขออนุญาต หรือสอบถามเพิ่มเติมที่กลุ่มงานวัตถุเจือปนอาหาร ได้ที่เบอร์ 02-590-7220

หมายเหตุ

- 1.หากรายละเอียดผลิตภัณฑ์ไม่ตรงกับข้อเท็จจริง หรือมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดที่แตกต่างจากที่แจ้ง อาจทำให้ประเภทอาหารเปลี่ยนแปลง โปรดสอบถามด้วยรายละเอียดที่ตรงกับข้อเท็จจริง
- 2.การจัดประเภทอาหารมิใช่การอนุมัติสูตร หรือประเมินความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ หรือรับรองชื่อผลิตภัณฑ์ เป็นความรับผิดชอบของผู้ประกอบการที่ต้องตรวจสอบ และทวนสอบว่า วัตถุดิบ/วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหารแต่ละประเภท มีคุณภาพมาตรฐาน และเงื่อนไขการใช้สอดคล้อง และเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ดังกล่าวทุกฉบับ ก่อนยื่นขออนุญาตรับเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์อาหารทุกครั้ง
- 3.จะมีการพิจารณาชื่ออาหารและรายละเอียดอื่นๆของผลิตภัณฑ์อีกครั้งหนึ่งในขั้นตอนการขออนุญาต (กรณีเป็นประเภทอาหารที่ต้องขออนุญาต)
- 4.เอกสารประกอบการจัดประเภทอาหาร ใช้พิจารณาภาพรวมของผลิตภัณฑ์ ไม่ได้เป็นการรับรองเอกสารใดๆ ทั้งสิ้น
- 5.ผู้ประกอบการต้องตรวจสอบและควบคุมคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร การใช้ภาชนะบรรจุ การแสดงฉลาก และข้อกำหนดอื่นๆ ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องก่อนผลิต/นำเข้า และต้องจัดเก็บข้อมูลของผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับคุณภาพมาตรฐานและข้อมูลอื่นๆ เพื่อให้เจ้าหน้าที่ใช้ตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิต/นำเข้า
- 6.สืบค้นข้อมูลวิธีการขออนุญาต เอกสารประกอบการขออนุญาตได้ในคู่มือสำหรับประชาชนในเว็บไซต์กองอาหาร

| เอกสารประกอบการวินิจฉัย | ชื่อเอกสาร | วันที่แนบไฟล์ |
|-------------------------|---|-----------------------|
| 1 | Jianlong240718_Ingredient-Resistant Dextrin P90.pdf | 19 กรกฎาคม 2567 15:50 |
| 2 | Jianlong240717_Flow Chart-Resistant Dextrin 90.pdf | 19 กรกฎาคม 2567 15:45 |
| 3 | RESISTANT DEXTRIN_รูปสารและถุง.pdf | 19 กรกฎาคม 2567 17:14 |
| 4 | Jianlong240717_Spec-Resistant Dextrin 90 (1).pdf | 19 กรกฎาคม 2567 17:10 |
| 5 | Jianlong240717_COA-Resistant Dextrin (1).pdf | 19 กรกฎาคม 2567 17:15 |

3 / 3

วันที่ดำเนินการเสร็จสิ้น 16 สิงหาคม 2567

วันที่จัดทำรายงาน 16 สิงหาคม 2567

ออกโดย กองอาหาร

Composition Statement

NAME OF MANUFACTURE: Jianlong Biotechnology Co., Ltd.

PRODUCT NAME: Resistant Dextrin

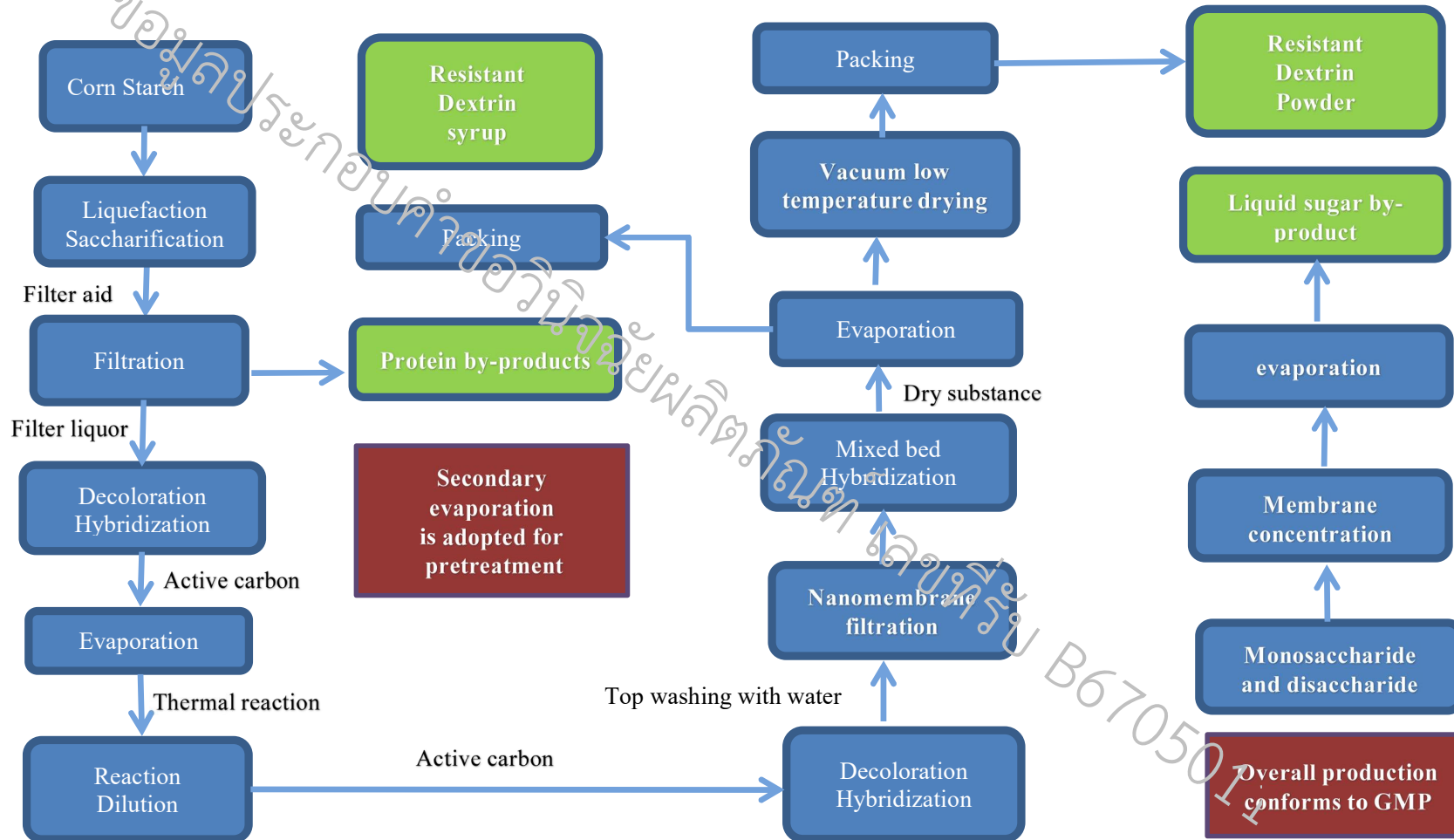
| composition | content % |
|-------------------------------------|-----------|
| Resistant dextrin | 90% |
| Glucose Maltose i-Carrageenan | 10% |

JIANLONG BIOTECHNOLOGY CO., LTD.

Date: Jan.1, 2024

健隆生物科技股份有限公司
JIANLONG BIOTECHNOLOGY CO., LTD

Resistant Dextrin Production Flow Chart



เนื้อของสาร



ถุงด้านนอก

SPECIFICATION OF RESISTANT DEXTRIN

P90

Description: Resistant dextrin is processed from corn starch and is a low -calorie glucan obtained by saccharification of starch and then fibrosis reaction of liquid sugar and purification. Resistant dextrin belong to low-molecular and water soluble dietary fibers. As a low-calorie soluble food raw material, it has a broad development prospect in the food industry.

| | |
|--|---|
| Appearance : | White to light yellow powder |
| Taste & Odor: | Neutral |
| Particle Size(sieve) | Through 60mesh, 100% Through 200mesh, 40%max |
| Total dietary fiber content (GB/T2224-2008 (the 2nd Method) | ≧ 90% |
| DE (Dextrose Equivalent) | ≤ 20 |
| Moisture | ≤ 6% |
| PH | 4.0-6.0 |
| Ash | ≤ 0.5% |
| Bulk Density (g/ml) | 0.4-0.5 |
| Sulfur dioxide residue(g/kg) | ≤ 0.04 |
| Total number of colonies (CFU/g) | ≤ 1000 |
| Salmonella (25g) | Negative |
| Yeast (CFU/g) | ≤ 25 |
| Mould (CFU/g) | ≤ 25 |
| Coliform | ≤ 0.3 |
| Escherichia coli | Negative |
| Staphylococcus Aureus | Negative |
| Heavy Metal (ppm) | ≤ 10 |
| Lead (mg/kg) | ≤ 0.2 |
| Arsenic (mg/kg) | ≤ 0.5 |
| Mercury (mg/kg) | ≤ 1 |
| Cadmium (mg/kg) | ≤ 1.5 |

Certificate of Analysis

| Product Name | Resistant Dextrin | Lot No. | 20240401001 | Quantity (MT) | / |
|---|-------------------|--|-------------|---------------|----------|
| Type | P90 | Production Date | 2024-04-01 | Shelf Life | 24 month |
| Test Items | | Specification | | Result | |
| Appearance | | Cream White/Light Yellow Free Flowing Powder | | Conform | |
| Taste, smell | | Slightly sweet, have an inherent smell, no peculiar smell | | Conform | |
| Total dietary fiber content GB/T22224-2008(The 2nd Method) | | ≥90.00% | | 90.90% | |
| Moisture | | ≤6.00 | | 4.94 | |
| PH(10% Suspension liquid) | | 4.0-6.0 | | 4.36 | |
| Ash, % | | ≤0.5 | | Conform | |
| Sulfur dioxide residue g/kg | | <0.04 | | Negative | |
| Total plate count (CFU/g) | | ≤1000 | | Conform | |
| Mould/Yeast(CFU/g) | | ≤25 | | <10 | |
| Coliform | | ≤10 | | <10 | |
| Escherichia coli | | Negative | | Negative | |
| Salmonella/25g | | Negative | | Negative | |
| Staphylococcus Aureus/25g | | Negative | | Negative | |
| Total Heavy Metals(ppm) | | ≤10 | | Conform | |
| Lead(mg/kg) | | ≤0.2 | | Conform | |
| Arsenic(ppm) | | ≤0.5 | | Conform | |
| Conclusion | | Conform:Q/JLSW 0001S-2023 | | | |

Analyser: Wang Yao
Auditor: Ma Meiyang健隆生物科技股份有限公司
JIANLONG BIOTECHNOLOGY CO., LTD.Approver: Lv Xiaoping
Report Date : 2024.04.08

รายงานผลการรักษา RESISTANT DEXTRIN

เลขที่รับ A6702876

วันที่รับคำขอ 16 สิงหาคม 2567

ข้อมูลประกอบการยื่นคำขอ

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ (Product Information)

| | |
|---|---------------|
| ขอปรึกษาผลิตภัณฑ์ | อาหาร |
| ผลิตภัณฑ์นี้เคยขอรับคำแนะนำที่อย.มาก่อนหรือไม่ | ไม่เคย |
| จังหวัด | กรุงเทพมหานคร |
| ผลิตภัณฑ์ที่ท่านต้องการขอรับคำแนะนำเป็นผลิตภัณฑ์ที่ | นำเข้า |

ประเด็นที่ขอรับคำปรึกษา

ประเด็นที่ 1 ให้คำปรึกษาอื่นๆ

ขอรับคำปรึกษา ผมได้ยื่นจัดประเภท RESISTANT DEXTRIN ได้รับการตอบกลับจัดอยู่ในวัตถุเจือปนอาหาร เอกสารตามแนบ

ผมได้โทรสอบถามทางเจ้าหน้าที่วัตถุเจือปนอาหาร เจ้าหน้าที่ได้แจ้งว่า RESISTANT DEXTRIN ยังไม่มีสเปกกำหนดใน Codex หรือในประกาศ 444

คำถาม

1. จะส่งตรวจตัวอย่าง เพื่อนำผลมายื่นขึ้นทะเบียนเพื่อนำเข้า ในการส่งตรวจ ผมอยากจะทำรายการที่จะต้องส่งตรวจกับทางแลปว่ามีรายการอะไรบ้าง ที่ทาง อย. ต้องการผล

2. ขอความรบกวนแนะนำแลปที่ รับตรวจ ให้กับทางผมหน่อยครับ

3. วัตถุประสงค์การใช้ นำไปใช้ในเครื่องต้ม และ เสริมอาหาร เพื่อเพิ่มค่าไฟเบอร์

4. ผมอยากจะรบกวนขอให้เร่งดำเนินการคำปรึกษานี้ ให้ไวขึ้นหน่อยครับ เนื่องจาก ผมยื่น วินิจฉัยตั้งแต่วันที่ 17/07/2567 ได้รับผล วินิจฉัยตั้งแต่วันที่ 16/08/2567 **รวมทั้งหมด 31 วัน** ซึ่งหลังจากได้รับคำตอบขอรับคำปรึกษาจากเจ้าหน้าที่ ทางผมยังต้องดำเนินการส่งตรวจ และใช้เวลาอีกพอสมควร ในตอนนี้ลูกค้ามีความต้องการใช้สินค้า หากผมได้รับคำตอบล่าช้า ก็จะส่งผล ให้ในส่วนอื่นๆ ล่าช้าไปตามกันจึงอาจทำให้เกิดความเสียหายต่อบริษัทได้ ในกรณีนี้ผมจึงใคร่ขอความอนุเคราะห์ทางเจ้าหน้าที่เร่งเรื่องนี้ให้ไวขึ้น

ขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

| เอกสารประกอบการพิจารณา | ชื่อเอกสาร | วันที่แนบไฟล์ |
|------------------------|---|-----------------------|
| 1 | รายงานผลการวินิจฉัยผลิตภัณฑ์_RESISTANT DEXTRIN.pdf | 16 สิงหาคม 2567 11:48 |
| 2 | Jianlong240717_Spec-Resistant Dextrin 90 (2).pdf | 16 สิงหาคม 2567 13:04 |
| 3 | Jianlong240717_Flow Chart-Resistant Dextrin 90 (1).pdf | 16 สิงหาคม 2567 13:04 |
| 4 | Jianlong240617_MSDS-Resistant Dextrin 90 (2).pdf | 16 สิงหาคม 2567 13:04 |
| 5 | Jianlong240718_Ingredient-Resistant Dextrin P90 (1).pdf | 16 สิงหาคม 2567 13:04 |
| 6 | ภาพบรรจุภัณฑ์ _RESISTANT DEXTRIN.pdf | 16 สิงหาคม 2567 13:08 |

ข้อมูลการปรึกษา

ผลการปรึกษา

เรียน ผู้ประกอบการ

ตามที่ท่านได้สอบถามมานั้น มีรายละเอียดการให้คำปรึกษา ดังนี้ การตรวจวิเคราะห์ Resistant Dextrin สำหรับใช้อ้างอิงในการส่งตัวอย่างวิเคราะห์เพื่อยื่นคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามเอกสารแนบ 1 และมีเงื่อนไขการใช้สำหรับใช้อ้างอิงในการยื่นคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามเอกสารแนบ 2

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

เอกสารประกอบการปรึกษา

ชื่อเอกสาร

วันที่แนบไฟล์

วันที่ดำเนินการเสร็จสิ้น 13 พฤศจิกายน 2567

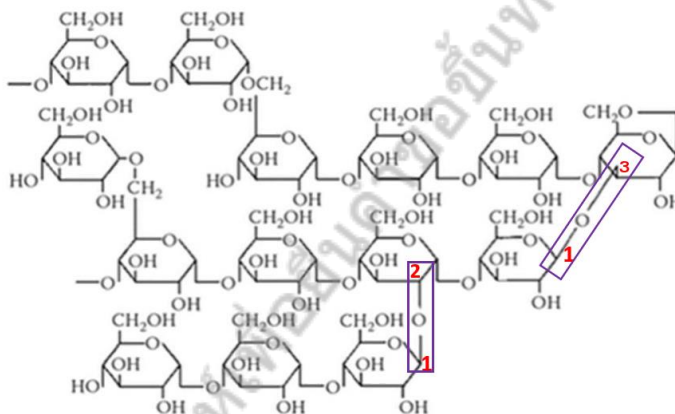
วันที่จัดทำรายงาน 13 พฤศจิกายน 2567 16:41

ออกโดย กองอาหาร

ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานรีซิสแทนท์ เดกซ์ทริน (Resistant Dextrin)

| | |
|----------|---|
| ชื่อ | รีซิสแทนท์ เดกซ์ทริน (Resistant Dextrin) |
| ชื่ออื่น | รีซิสแทนท์ มอลโทเดกซ์ทริน (Resistant Maltodextrin) |
| คำอธิบาย | รีซิสแทนท์ เดกซ์ทริน (Resistant Dextrin) เป็นพอลิเมอร์ของน้ำตาลกลูโคสได้จากการนำสตาร์ชมาผ่านกระบวนการย่อยด้วยกรดและเอนไซม์ เช่น alpha-amylase, glucoamylase, pullulanase ทำให้เกิดการเชื่อมพันธะของน้ำตาลกลูโคสที่ตำแหน่ง 1,2 และ 1,3 - α -glycoside bond เพิ่มเติมจากการเชื่อมที่ตำแหน่ง 1,4 และ 1,6 - α -glycoside bond ซึ่งพบตามธรรมชาติ |

สูตรโครงสร้าง



| | |
|--|--|
| คุณลักษณะ | ผงสีขาวหรือสีเหลืองอ่อน |
| หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต | สารทำให้คงตัว |
| คุณสมบัติอื่น | ใยอาหาร (Dietary Fiber) |
| ปริมาณใยอาหาร | ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 |
| คุณลักษณะพิเศษจำเพาะ | |
| - การละลาย (Solubility) | ละลายได้ดีในน้ำ |
| - การทดสอบไอโอดีน (Iodine stain) | ผ่านการทดสอบ |
| - การทดสอบ Copper reduction | ผ่านการทดสอบ |
| - การทดสอบการกระจายตัว (Dispersion identity) | ของเหลวใส |
| ความบริสุทธิ์ | |
| - การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง | ไม่เกินร้อยละ 18 (120°, 4 h, vacuum not exceeding 100 mm Hg) |
| - ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ | ไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| - ตะกั่ว | ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| - ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ | จุลินทรีย์ทั้งหมด ไม่เกิน 100,000 CFU/กรัม |
| | ยีสต์และเชื้อรา ไม่เกิน 1,000 CFU/กรัม |
| | แบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม ไม่เกิน 100 CFU/กรัม |

| RESISTANT DEXTRIN (รีซิสแทนท์ เดกซ์ทริน) | | | | |
|--|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| รหัสของ หมวดอาหาร | ชื่ออื่น: Resistant Maltodextrin | หน้าที่: สารทำให้คงตัว | | |
| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | |
| RESISTANT DEXTRIN (รีซิสแทนท์ เดกซ์ทริน) | | | | |
| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | |

| | | | | |
|----------|--|------------------|---|--|
| 04.2.2.3 | ผัก สหราชอาณาจักร ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 04.2.2.4 | ผัก สหราชอาณาจักร ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 04.2.2.5 | ผัก สหราชอาณาจักร นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 04.2.2.6 | ผัก สหราชอาณาจักร นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 04.2.2.7 | ผัก สหราชอาณาจักร ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 04.2.2.8 | ผัก สหราชอาณาจักร ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 06.4.2 | พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,53,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | |

RESISTANT DEXTRIN (รีซิสแทนท์ เดกซ์ทริน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS166 | |

| | | | | |
|----------|---|------------------|-------|--|
| | แช่เยือกแข็ง | | | |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | 534 | |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | |

RESISTANT DEXTRIN (รีซิสแทนท์ เดกซ์ทริน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|------------------|---|---------------------------------|----------|------------------|
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | |

| | | | |
|--------|--|------------------|--------|
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 90,160 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | |

สำหรับใช้อ้างอิงในการยื่นคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร