

แบบฟอร์มเสนอข้อคิดเห็น หมวดอาหาร 09.0 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

Food Category No. 09.0 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	40,000		Z	Emulsifier, Stabilizer	ย้ายไปพิจารณาในหมวดอาหารย่อย	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5,000		Z	Emulsifier	ย้ายไปพิจารณาในหมวดอาหารย่อย	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 09.1.1 ปลาสด

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	10,000			Emulsifier, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5,000			Emulsifier	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 09.1.2 สัตว์น้ำอื่นๆ สด เช่น หอย กุ้ง ปู และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น หอยเม่น ปลิง

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	10,000			Emulsifier, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5,000			Emulsifier	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 09.2 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการแปรรูป

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
GLYCEROL	422	GMP		4	Humectant, Thickener	ย้ายไปพิจารณาในหมวดอาหารย่อย 09.2.1	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 09.2.1 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่แข็ง

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
GLYCEROL	422	GMP			Humectant, Thickener	รับรองที่ GMP โดยเพิ่ม Note 29 “For non-standardized food only” และขอข้อมูลการใช้ใน non-standardized food เพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	10,000			Emulsifier, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5,000			Emulsifier	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	473	10000		7	Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	

Food Category No. 09.2.2 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำซูปแป็งและแช่แข็ง

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	10,000			Emulsifier, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5,000			Emulsifier	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	GMP	15	7	Antioxidant	รับรองที่ 200 mg/kg โดยเพิ่ม Note XS166 “Excluding products conforming to the CODEX STAN 166-1989”	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 09.2.3 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่บดละเอียดแช่แข็ง

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	10,000			Emulsifier, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5,000			Emulsifier	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 09.2.4 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ปรุงสุกและ/หรือทอด

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER	243	200		4	Preservative	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	473	10000		7	Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 09.2.4.1 ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาปรุงสุก

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
SODIUM DIACETATE	262(ii)	3000		7	Acidity regulator, Preservative, Sequestrant	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	10,000			Emulsifier, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5,000			Emulsifier	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	473	10000			Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer	รับรองที่ 10,000 mg/kg โดยเพิ่ม Note 348 “Singly or in combination: Sucrose esters of fatty acids (INS 473), sucrose oligoesters, typel and type II (INS 473a) and sucroglycerides (INS 474)” และเพิ่มข้อกำหนดสำหรับ INS 473a and 474	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 09.2.4.2 สัตว์น้ำอื่น เช่น หอย กุ้ง ปู และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น หอยเม่น ปลิงทะเล ปูรงสุก

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	10,000			Emulsifier, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5,000			Emulsifier	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	473	10000			Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 09.2.4.3 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการทอด

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	10,000			Emulsifier, Stabilizer	รับรองที่ 10,000 mg/kg โดยเพิ่ม Note 41 "For use in breading or batter coatings only."	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5,000			Emulsifier	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495	1000		4	Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	473	10000			Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 09.2.5 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรวมวัน ทำแห้ง หมัก หรือทำเค็ม

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER	243	200		4	Preservative	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	10,000			Emulsifier, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5,000			Emulsifier	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vi), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200	29, 33 & 334	2	Acidity regulator, Emulsifier, Humectant, Preservative, Sequestrant, Stabilizer, Thickener	รับรองรับรองที่ 2,200 mg/kg โดยเพิ่ม Note 33, 334, XS167, XS 189, XS 236, XS244, XS311, 334 และ “INS 452(i-v) only in products conforming to the CODEX STAN 222-2001”	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495	100		4	Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	473	10,000		7	Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 09.3.1 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่ในน้ำส้มสายชูหรือไวน์

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER	243	200		4	Preservative	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	10,000			Emulsifier, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5,000			Emulsifier	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 09.3.2 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำคองหรือในน้ำเกลือ

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER	243	200		4	Preservative	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	10,000			Emulsifier, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5,000			Emulsifier	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 09.3.3 ไข่ปลาสำเร็จรูป (แซลมอน คาร์เวียร์ หรือไข่ปลาชนิดอื่น)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER	243	200		4	Preservative	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	10,000			Emulsifier, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5,000			Emulsifier	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 09.3.4 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากหมวด 09.3.1-09.3.3

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER	243	200		4	Preservative	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	10,000			Emulsifier, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5,000			Emulsifier	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 09.4 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง หรือพาสเจอร์ไรส์ หรือหมักดอง

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopt	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	10,000			Emulsifier, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5,000			Emulsifier	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	473	10000		4	Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	10000		7	Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
SUCROGLYCERIDES	474	10000		7	Emulsifier	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	500	45	4	Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	