

**แบบฟอร์มเสนอข้อคิดเห็น หมวดอาหาร 11.0 สารให้ความหวาน และน้ำผึ้ง**

**Food Category No. 11.3** น้ำเชื่อมและไซรัป รวมถึงน้ำอ้อยและกากน้ำตาล ยกเว้น กลูโคสไซรัป (หมวด 11.1.3)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
INVERTASES	1103	GMP		4	Stabilizer	<i>ยุติการพิจารณา</i>	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

**Food Category No. 11.4** น้ำเชื่อมเมเปิ้ล น้ำเชื่อมคาราเมล น้ำเชื่อมที่ใช้ราดหน้าขนม และน้ำตาลที่ใช้แต่งหน้าขนม

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
INVERTASES	1103	GMP		4	Stabilizer	<i>ยุติการพิจารณา</i>	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	5000		7	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Stabilizer, Thickener	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	

Food Category No. 11.6 วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
ETHYL MALTOL	637	GMP		7	Flavour enhancer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
PROPYLENE GLYCOL	1520	5000		7	Emulsifier, Glazing Agent, Humectant	รับรองที่ 3,000 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	GMP	45	7	334: Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant 335(ii), 337: Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	รับรอง	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	