

แบบฟอร์มเสนอข้อคิดเห็น หมวดอาหาร 12.0 เกลือ เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน

Food Category No. 12.2 สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส (Seasonings/Condiments)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
TOCOPHEROLS	307a, b, c	1000		7	Antioxidant	รับรองที่ 1,000 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 12.2.1 สมุนไพรและเครื่องเทศ

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
ASCORBIC ACID, L-	300	GMP	51	4	Acidity regulator, Antioxidant, Sequestrant	ที่ 300 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
MAGNESIUM STEARATE	470(iii)	10000		2	Anticaking agent, Emulsifier, Thickener	รับรองที่ GMP	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS	551	GMP	51	4	Anticaking agent, Antifoaming agent, Carrier	รับรอง GMP	<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
SODIUM ASCORBATE	301	GMP	51	4	Antioxidant	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SODIUM CARBONATE	500(i)	GMP	51	4	Acidity regulator, Anticaking agent, Raising agent, Stabilizer, Thickener	รับรองที่ GMP	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	20000		4	Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
SUCROGLYCERIDES	474	20000			Emulsifier	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	

Food Category No. 12.2.2 เครื่องปรุงรส (Seasonings and condiments)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
PROPYLENE GLYCOL	1520	970000		7	Emulsifier, Glazing Agent, Humectant	รับรองที่ 20,000 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	6000		7	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Stabilizer, Thickener	รับรองที่ 6,000 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	2000		4	Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer	รับรองที่ 2,000 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SUCROGLYCERIDES	474	2000			Emulsifier	รับรองที่ 2,000 mg/kg	<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
TARTRATES	334, 335(ii), 337	7500	45	7	334: Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant 335(ii), 337: Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	รับรองที่ 7,500 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 12.4 มัสตาร์ด

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
PROPYLENE GLYCOL	1520	15000		7	Emulsifier, Glazing Agent, Humectant	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
STEAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	2500		7	Emulsifier, Flour treatment agent, Foaming agent, Stabilizer	รับรองที่ 2,500 mg/kg	<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
TARTRATES	334, 335(ii), 337	5000	45	7	334: Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant 335(ii), 337: Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		7	Antioxidant	รับรองที่ 200 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

**Food Category No. 12.5 ซุปและซูปไส**

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5000		7	Emulsifier	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	10000		4	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Stabilizer, Thickener	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
SODIUM DIACETATE	262(ii)	500		7	Acidity regulator, Preservative, Sequestrant	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	5000	45	7	334: Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant 335(ii), 337: Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	

**Food Category No. 12.5.1** ชุปและชุบใสพร้อมบริโภค โดยจะผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งหรือแช่แข็งด้วยก็ได้

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
NISIN	234	5	233	6	Preservative	รับรองที่ 5 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	5000		7	Emulsifier, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	

**Food Category No. 12.5.2** ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้สำหรับเตรียมชุบและชุบใส

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	5000	127	7	Emulsifier, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
PROPYLENE GLYCOL	1520	500	127	7	Emulsifier, Glazing Agent, Humectant	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495	250	127	7	491: Emulsifier 492-494: Emulsifier, Stabilizer 495: Emulsifier	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	

**Food Category No. 12.6** ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสและผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	10000		4	Emulsifier, Stabilizer	ย้ายไปพิจารณาในหมวดอาหารย่อย	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5000		7	Emulsifier	ย้ายไปพิจารณาในหมวดอาหารย่อย	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SODIUM DIACETATE	262(ii)	2500		7	Acidity regulator, Preservative, Sequestrant	ย้ายไปพิจารณาในหมวดอาหารย่อย	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	



Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนองของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	473	10000		7	Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	10000			Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer	รับรอง โดยเพิ่ม Note 348 (Singly or in combination: sorbitan esters of fatty acids (INS 473), sucrose oligoesters, type I and type II (INS 473a) and sucroglycerides (INS 474))	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 12.6.1 ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสที่เป็นอิมัลชัน และเครื่องจิ้ม เช่น มายองเนส น้ำสลัด และเครื่องจิ้มที่ทำจากหอมหัวใหญ่

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE	480	5000	20	7	Emulsifier, Humectant	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	GMP		7	Emulsifier, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5000		7	Emulsifier	รับรองที่ 4,000 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
PROPYLENE GLYCOL	1520	800		7	Emulsifier, Glazing Agent, Humectant	รับรองที่ 800 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	10000		7	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Stabilizer, Thickener	รับรองที่ 8,000 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 12.2 สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
SODIUM DIACETATE	262(ii)	2500			Acidity regulator, Preservative, Sequestrant	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495	10000		7	491: Emulsifier 492-494: Emulsifier, Stabilizer 495: Emulsifier	รับรองที่ 5,000 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
STEAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	10000		7	Emulsifier, Flour treatment agent, Foaming agent, Stabilizer	รับรองที่ 10,000 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2860	45	7	334: Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant 335(ii), 337: Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	รับรองที่ 2,860 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 12.2 สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนองของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
TOCOPHEROLS	307a, b, c	600		7	Antioxidant	รับรองที่ 600 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

**Food Category No. 12.6.2** ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสข้น เช่น ซอสมะเขือเทศ ซอสพริก

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนองของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	10000		7	Emulsifier, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5000			Emulsifier	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
PROPYLENE GLYCOL	1520	500		7	Emulsifier, Glazing Agent, Humectant	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	8000		7	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Stabilizer, Thickener	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
SODIUM DIACETATE	262(ii)	2500			Acidity regulator, Preservative, Sequestrant	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495	4000		7	491: Emulsifier 492-494: Emulsifier, Stabilizer 495: Emulsifier	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	

Food Category No. 12.2 สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
STEAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	2500		7	Emulsifier, Flour treatment agent, Foaming agent, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	5000	45	7	334: Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant 335(ii), 337: Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	600		7	Antioxidant	รับรองที่ 600 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 12.6.3 ผลิตภัณฑ์สำหรับทำซอสและน้ำเกรวี่

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	10000		7	Emulsifier, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5000			Emulsifier	รับรองที่ 4,000 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	8000		7	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Stabilizer, Thickener	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
SODIUM DIACETATE	262(ii)	2500			Acidity regulator, Preservative, Sequestrant	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495	5000		7	491: Emulsifier 492-494: Emulsifier, Stabilizer 495: Emulsifier	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
STEAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	2500		7	Emulsifier, Flour treatment agent, Foaming agent, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	5000		7	Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer	<i>ยุติการพิจารณา</i>	<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	รับรองที่ 5,000 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	300		7	Antioxidant	รับรองที่ 300 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	



Food Category No. 12.6.4 ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสใส เช่น น้ำปลา ซอสหอยนางรม

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	10000			Emulsifier, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5000			Emulsifier	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	8000		7	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Stabilizer, Thickener	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
SODIUM DIACETATE	262(ii)	2500			Acidity regulator, Preservative, Sequestrant	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
STEAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	2500		7	Emulsifier, Flour treatment agent, Foaming agent, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	200		7	334: Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant 335(ii), 337: Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	300		7	Antioxidant	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	

Food Category No. 12.7 น้ำสลัด รวมทั้งผลิตภัณฑ์สำหรับป้ายหรือทาแวนวิซ แต่ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์สำหรับป้ายหรือทาขนม

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	4000		7	Emulsifier	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SODIUM DIACETATE	262(ii)	3000		7	Acidity regulator, Preservative, Sequestrant	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
TOCOPHEROLS	307 a, b, c	200		7	Antioxidant	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	

Food Category No. 12.8 ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495	15000	104	7	491: Emulsifier 492-494: Emulsifier, Stabilizer 495: Emulsifier	รับรองที่ 15,000 mg/kg	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		7	Antioxidant	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	

Food Category No. 12.9.1 ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก เช่น เต้าเจี้ยว.

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
BENZOATES	210-213	1000	13	3	Preservative	รับรองที่ 1,000 mg/kg โดยเพิ่ม Note “excluding INS 213 and for use in foods corresponding to CS 298R-2009 only”	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 12.9.2.1 ซอสถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก เช่น ซีอิ๊ว

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
BENZOATES	210-213	1000	13	3	Preservative	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	

Food Category No. 12.9.2.2 ซอสถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
BENZOATES	210-213	1000	13	3	Preservative	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	

Food Category No. 12.9.2.3 ซอสถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
BENZOATES	210-213	1000	13	3	Preservative	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	

Food Category No. 12.2 สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส