

แบบฟอร์มเสนอข้อคิดเห็น หมวดอาหาร 13.0 อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ

Food Category No. 13.1 นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
GUM ARABIC (ACACIA GUM)	414	GMP		4	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer, Thickener	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 13.1.1 นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
TOCOPHEROLS	307a, b, c	10	72	7	Antioxidant	รับรองที่ 10 mg/kg. โดยเพิ่ม Note “excluding INS numbers 307a and 307c.”	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 13.1.2 นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็ก (follow-up formulae)

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
TOCOPHEROLS	307a, b, c	30	72	7	Antioxidant	รับรองที่ 30 mg/kg.	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 13.1.3 อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกที่มีภาวะทางร่างกายผิดปกติ

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
TOCOPHEROLS	307a, b, c	10	72	7	Antioxidant	รับรองที่ 10 mg/kg. โดยเพิ่ม Note “excluding INS numbers 307a and 307c.”	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 13.2 อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
ASCORBYL ESTERS	304, 305	200	10, 15 & 187	2	Antioxidant	รับรองที่ 200 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 15 และ 187	<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
CARRAGEENAN	407	GMP		7	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	10000		4	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Stabilizer, Thickener	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SODIUM DIACETATE	262(ii)	GMP	319 & 320	7	Acidity regulator, Preservative, Sequestant	ยุติการพิจารณา	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	473	5000		7	Emulsifier, Glazing agent, 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
TARTRATES	334, 335(ii), 337	5000	45	7	Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 364 “Singly or in combination.” และ XS 73-1981 และ new note “as residue in biscuits and rusks”	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	1000		7	Antioxidant	รับรองที่ 300 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 15 “On the fat or oil basis.”	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 13.3 อาหารทางการแพทย์ ยกเว้นอาหารตามหมวด 13.1

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	5000		7	Emulsifier, Stabilizer	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
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5000		7	Emulsifier	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	1200		7	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Stabilizer, Thickener	รับรองที่ 1,200 mg/kg.	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495	5000		7	Emulsifier, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
STEAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	2000		7	Emulsifier, Flour treatment agent, Foaming agent, Stabilizer	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	ข้อเสนองของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	473	5000		7	Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer	รับรองที่ 300 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 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	
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	5000			Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer	รับรองที่ 300 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 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	

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนองของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
SUCROGLYCERIDES	474	5000			Emulsifier	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	GMP	45	4	Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestant, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	GMP		4	Antioxidant	รับรองที่ 300 mg/kg.	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 13.4 อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	5000		7	Emulsifier, Stabilizer	รับรองที่ 1,000 mg/kg.	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5000		7	Emulsifier	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	1200		7	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Stabilizer, Thickener	รับรองที่ 1,200 mg/kg.	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495	5000		7	Emulsifier, Stabilizer	รับรองที่ 1,000 mg/kg.	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
STEAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	2000		7	Emulsifier, Flour treatment agent, Foaming agent, Stabilizer	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
SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	473	5000		7	Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	5000			Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
SUCROGLYCERIDES	474	5000			Emulsifier	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	GMP	45	4	Acidity regulator, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	GMP		4	Antioxidant	รับรองที่ 200 mg/kg.	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 13.5 อาหารที่มีจุดประสงค์ทางโภชนาการเป็นพิเศษชนิดอื่นนอกเหนือจากอาหารตามหมวด 13.1-13.4

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495	5000		4	Emulsifier, Stabilizer	รับรองที่ 5,000 mg/kg.	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	GMP		4	Antioxidant	รับรองที่ 300 mg/kg.	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 13.6 ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	475	50000		4	Emulsifier, Stabilizer	รับรองที่ 50,000 mg/kg.	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
POLYVINYL ALCOHOL (PVA) – POLYETHYLENE GLYCOL (PEG) GRAFT COPOLYMER	1209	50000		2	Glazing agent, Stabilizer	รับรองที่ 100,000 mg/kg. โดยเพิ่ม New Note “for use in capsule and tablet form”	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
PROPYLENE GLYCOL	1520	2000		4	Emulsifier, Glazing agent, Humectant	รับรองที่ 2,000 mg/kg. โดยเพิ่ม New Note “for use in capsule and tablet form”	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 13.1 นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารก

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	1000		7	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Stabilizer, Thickener	รับรองที่ 1,000 mg/kg.	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495	20000		4	Emulsifier, Stabilizer	รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 364 “Singly or in combination.”	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	473	50000		4	Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer	รับรองที่ 2,000 mg/kg. 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. 13.1 นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารก

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	50000		4	Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer	รับรองที่ 5,000 mg/kg. 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	
SUCROGLYCERIDES	474	50000			Emulsifier	รับรองที่ 5,000 mg/kg. 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. 13.1 นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารก

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
TARTRATES	334, 335(ii), 337	GMP	45	4	Acidity regulator, Eg/kgmulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer	ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม	<input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	150		4	Antioxidant	รับรองที่ 300 mg/kg. โดยเพิ่ม New Note "Except for use at 6,000 mg/kg, singly or in combination, on the basis of fish oil or algal oil content."	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 13.1 นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารก