

แบบฟอร์มเสนอข้อคิดเห็น หมวดอาหาร 14.0 เครื่องดื่ม

Food Category No. 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผัก

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|-----------------------------------------------|-----|-------------------|-------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| PECTINS | 440 | 3000 | | 2 | Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener | ย้ายไปพิจารณาในหมวดอาหารย่อย | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| SODIUM CARBOXYMETHYLCELLULOSE (CELLULOSE GUM) | 466 | 2000 | | 2 | Bulking agent, Emulsifier, Firming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener | ย้ายไปพิจารณาในหมวดอาหารย่อย | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| XANTHAN GUM | 415 | 3000 | | 2 | Emulsifier, Foaming agent, Stabilizer, Thickener | ย้ายไปพิจารณาในหมวดอาหารย่อย | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.1.2.1 น้ำผลไม้

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|-------------------|-----------|-------------------|-------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| CALCIUM LACTATE | 327 | 1200 | 336 | 2 | Acidity regulator, Emulsifying salt, Firming agent, Flour treatment agent, Thickener | ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |
| GELLAN GUM | 418 | 200 | 336 | 2 | Glazing agent, Stabilizer | ค้ำการพิจารณาไว้รอข้อมูลจาก CCPFV และขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |
| TRISODIUM CITRATE | 331 (iii) | 500 | 336 | 2 | Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer | ค้ำการพิจารณาไว้รอข้อมูลจาก CCPFV และขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |
| PECTINS | 440 | 3000 | | | Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener | ค้ำการพิจารณาไว้รอข้อมูลจาก CCPFV และขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม | <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 |
|------------------------------------------------|-----|-------------------|-------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CELLULOSE GUM) | 466 | 2000 | | | Bulking agent, Emulsifier, Firming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener | ค่างการพิจารณาไว้ รขอข้อมูลจาก CCPFV และขอข้อมูลปริมาณ การใช้และความ จำเป็นทางเทคโนโลยี การผลิตเพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |
| XANTHAN GUM | 415 | 3000 | | | Emulsifier, Foaming agent, Stabilizer, Thickener | ค่างการพิจารณาไว้ รขอข้อมูลจาก CCPFV และขอข้อมูลปริมาณ การใช้และความ จำเป็นทางเทคโนโลยี การผลิตเพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |

Food Category No. 14.1.2.2 น้ำผัก

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|----------|-----|-------------------|-------|----------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| PECTINS | 440 | 3000 | | | Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener | ค่างการพิจารณาไว้ รขอข้อมูลจาก CCPFV และขอข้อมูลปริมาณ การใช้และความ จำเป็นทางเทคโนโลยี การผลิตเพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |

Food Category No. 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผัก

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| PHOSPHATES | 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542 | 1000 | 33 | 7 | Acidity regulator, Antioxidant, Sequestrant | รับรองที่ 1,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 4000 | 45 | 7 | Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant | รับรองที่ 4,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CELLULOSE GUM) | 466 | 2000 | | | Bulking agent, Emulsifier, Firming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener | 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 |
|-------------|-----|-------------------|-------|----------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| XANTHAN GUM | 415 | 3000 | | | Emulsifier, Foaming agent, Stabilizer, Thickener | คั้งการพิจารณาไว้ รอข้อมูลจาก CCPFV และขอข้อมูลปริมาณ การใช้และความ จำเป็นทางเทคโนโลยี การผลิตเพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |

Food Category No. 14.1.2.3 น้ำผลไม้ชนิดเข้มข้น

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|------------------------------------------------|-----|-------------------|-------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| PECTINS | 440 | 3000 | | | Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener | คั้งการพิจารณาไว้ รอข้อมูลจาก CCPFV และขอข้อมูลปริมาณ การใช้และความ จำเป็นทางเทคโนโลยี การผลิตเพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |
| SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CELLULOSE GUM) | 466 | 2000 | | | Bulking agent, Emulsifier, Firming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener | คั้งการพิจารณาไว้ รอข้อมูลจาก CCPFV และขอข้อมูลปริมาณ การใช้และความ จำเป็นทางเทคโนโลยี การผลิตเพิ่มเติม | <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 |
|-------------|-----|-------------------|-------|----------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| XANTHAN GUM | 415 | 3000 | | | Emulsifier, Foaming agent, Stabilizer, Thickener | คั้งการพิจารณาไว้ รขอข้อมูลจาก CCPFV และขอข้อมูลปริมาณ การใช้และความ จำเป็นทางเทคโนโลยี การผลิตเพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |

Food Category No. 14.1.2.4 น้ำผักชนิดเข้มข้น

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------|----------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| PECTINS | 440 | 3000 | | | Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener | คั้งการพิจารณาไว้ รขอข้อมูลจาก CCPFV และขอข้อมูลปริมาณ การใช้และความ จำเป็นทางเทคโนโลยี การผลิตเพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |
| PHOSPHATES | 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(ii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542 | 1000 | 33 & 127 | 7 | Acidity regulator, Antioxidant, Sequestant | รับรองที่ 1,000 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 |
|------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CELLULOSE GUM) | 466 | 2000 | | | Bulking agent, Emulsifier, Firming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener | รับรองที่ 2,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 4000 | 45 | 7 | Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant | รับรองที่ 4,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| XANTHAN GUM | 415 | 3000 | | | Emulsifier, Foaming agent, Stabilizer, Thickener | คั้งการพิจารณาไว้ รขอข้อมูลจาก CCPCFV และขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |

Food Category No. 14.1.3 น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|-------------|-----|-------------------|-------|----------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| PECTINS | 440 | 3000 | | 2 | Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener | ย้ายไปพิจารณาในหมวดอาหารย่อย | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| XANTHAN GUM | 415 | 3000 | | 2 | Emulsifier, Foaming agent, Stabilizer, Thickener | ย้ายไปพิจารณาในหมวดอาหารย่อย | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.1.3.1 น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|----------|-----|-------------------|-------|----------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| PECTINS | 440 | 3000 | | | Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener | ค้ำการพิจารณาไว้ รอข้อมูลจาก CCPFV และขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม | <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 |
|-------------|-----|-------------------|-------|----------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| XANTHAN GUM | 415 | 3000 | | | Emulsifier, Foaming agent, Stabilizer, Thickener | คั้งการพิจารณาไว้ รขอข้อมูลจาก CCPFV และขอข้อมูลปริมาณ การใช้และความจำเป็น ทางเทคโนโลยีการผลิต เพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |

Food Category No. 14.1.3.2 น้ำผักชนิดเนคต้า

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|----------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| PECTINS | 440 | 3000 | | | Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener | คั้งการพิจารณาไว้ รขอข้อมูลจาก CCPFV และขอข้อมูลปริมาณ การใช้และความ จำเป็นทางเทคโนโลยี การผลิตเพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |
| PHOSPHATES | 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451 (i),(ii); 452(i)-(v); 542 | 1000 | 33 | 7 | Acidity regulator, Antioxidant, Sequestrant | รับรองที่ 1,000 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 | 1600 | 45 | 7 | Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant | รับรองที่ 3,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| XANTHAN GUM | 415 | 3000 | | | Emulsifier, Foaming agent, Stabilizer, Thickener | คั้งการพิจารณาไว้ รขอข้อมูลจาก CCPFV และขอข้อมูลปริมาณ การใช้และความ จำเป็นทางเทคโนโลยี การผลิตเพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |

Food Category No. 14.1.3.3 น้ำผลไม้ชนิดเนคต้าเข้มข้น

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|----------|-----|-------------------|-------|----------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| PECTINS | 440 | 3000 | | | Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener | คั้งการพิจารณาไว้ รขอข้อมูลจาก CCPFV และขอข้อมูลปริมาณ การใช้และความ จำเป็นทางเทคโนโลยี การผลิตเพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |

Food Category No. 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผัก

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|-------------|-----|-------------------|-------|----------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| XANTHAN GUM | 415 | 3000 | | | Emulsifier, Foaming agent, Stabilizer, Thickener | ค้ำการพิจารณาไว้ รขอข้อมูลจาก CCPFV และขอข้อมูลปริมาณ การใช้และความ จำเป็นทางเทคโนโลยี การผลิตเพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |

Food Category No. 14.1.3.4 น้ำผักชนิดเนคต้าเข้มข้น

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------|----------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| PECTINS | 440 | 3000 | | | Emulsifier, Gelling agent, Glazing agent, Stabilizer, Thickener | ค้ำการพิจารณาไว้ รขอข้อมูลจาก CCPFV และขอข้อมูลปริมาณ การใช้และความ จำเป็นทางเทคโนโลยี การผลิตเพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |
| PHOSPHATES | 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451 (i),(ii); 452(i)-(v); 542 | 1000 | 33 & 127 | 7 | Acidity regulator, Antioxidant, Sequestrant | รับรองที่ 1,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผัก

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|-------------|-------------------|-------------------|-------|----------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 1600 | 45 | 7 | Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant | รับรองที่ 1,600 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| XANTHAN GUM | 415 | 3000 | | | Emulsifier, Foaming agent, Stabilizer, Thickener | คั้งการพิจารณาไว้ รอข้อมูลจาก CCPFV และขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |

Food Category No. 14.1.4 เครื่องดื่มประเภทน้ำหวาน รวมถึงเครื่องดื่มที่มีกาเฟอีน เครื่องดื่มเกลือแร่ และเครื่องดื่มอื่น

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|-------------------------------|-----|-------------------|-------|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE | 480 | 10 | | 7 | Emulsifier, Humectant | รับรองที่ 10 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผัก

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|--------------------------------------------------------|----------|-------------------|-------|----------------|------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| ETHYL MALTOL | 637 | 200 | | 7 | Flavour enhancer | รับรองที่ 200 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| MALTOL | 636 | 200 | | 7 | Flavour enhancer | รับรองที่ 200 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS | 475 | 9000 | | 7 | Emulsifier, Stabilizer | รับรองที่ 9,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID | 476 | 5000 | | 7 | Emulsifier | รับรองที่ 5,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| POLYOXYETHYLENE STEARATES | 430, 431 | 500 | | 7 | Emulsifier | รับรองที่ 500 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผัก

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|--------------------------------|-------------------|-------------------|-------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| PROPYLENE GLYCOL ALGINATE | 405 | 500 | | 7 | Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Stabilizer, Thickener | รับรองที่ 500 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| SODIUM DIACETATE | 262(ii) | 150 | | 7 | Acidity regulator, Preservative, Sequestrant | รับรองที่ 150 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS | 491-495 | 5000 | | 7 | Emulsifier, Stabilizer | รับรองที่ 5,000 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 | |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 5000 | 45 | 7 | Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant | รับรองที่ 5,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผัก

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|-------------|------------|-------------------|-------|----------------|----------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 1000 | 15 | 7 | Antioxidant | รับรองที่ 1,100 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.1.4.1 เครื่องดื่มประเภทน้ำหวานอัดก๊าซ

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|-------------------------------|------|-------------------|-------|----------------|------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| PROPYLENE GLYCOL | 1520 | 3000 | | 7 | Emulsifier, Glazing agent, Humectant | รับรองที่ 1,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS | 473 | 1000 | | 7 | Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer | รับรองที่ 1,500 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผัก

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนองของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|-----------------------------------------|------|-------------------|-------|----------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II | 473a | 1000 | | | 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 | |
| SUCROGLYCERIDE | 474 | 1000 | | | Emulsifier | รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 348 | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.1.4.2 เครื่องดื่มประเภทน้ำหวานที่ไม่อัดก๊าซ รวมถึงน้ำหวานรสผลไม้ หรือน้ำหวานแต่งกลิ่นรสต่างๆ

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|-----------------------------------------|------|-------------------|-------|----------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| PROPYLENE GLYCOL | 1520 | 3000 | | 7 | Emulsifier, Glazing agent, Humectant | รับรองที่ 1,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS | 473 | 5000 | | 7 | Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer | รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 348 | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II | 473a | 5000 | | | Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer | รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 348 | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| SUCROGLYCERIDE | 474 | 5000 | | | Emulsifier | รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 348 | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผัก

Food Category No. 14.1.4.3 เครื่องดื่มประเภทน้ำหวานชนิดเข้มข้นหรือชนิดแห้ง

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|-----------------------------------------|------|-------------------|-------|----------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| PROPYLENE GLYCOL | 1520 | 200000 | | 7 | Emulsifier, Glazing agent, Humectant | รับรองที่ 1,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS | 473 | 10000 | | 7 | Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer | รับรองที่ 10,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 348 | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II | 473a | 10000 | | | Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer | รับรองที่ 50,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 348 | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| SUCROGLYCERIDES | 474 | 10000 | | | Emulsifier | รับรองที่ 50,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 348 | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผัก

Food Category No. 14.1.5 ชา กาแฟ เครื่องดื่มเลียนแบบกาแฟ เครื่องดื่มสมุนไพรและเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ชนิดขง ยกเว้นเครื่องดื่มจากโกโก้

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|--------------------------------------------------------|-----|-------------------|-------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| ETHYL MALTOL | 637 | 200 | | 7 | Flavour enhancer | รับรองที่ 200 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| MALTOL | 636 | 200 | | 7 | Flavour enhancer | ขอข้อมูลปริมาณการใช้ และความจำเป็นทาง เทคโนโลยีการผลิต เพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |
| POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS | 475 | 5000 | | 7 | Emulsifier, Stabilizer | รับรองที่ 200 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 160 “For use in ready-to-drink products and pre-mixes for ready-to-drink products only.” | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID | 476 | 5000 | | 7 | Emulsifier | รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 160 | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| PROPYLENE GLYCOL ALGINATE | 405 | 10000 | | 4 | Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Stabilizer, Thickener | รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 160 | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผัก

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนองของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|---------------------------------------|----------------|-------------------|-------|----------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| PROTEASE FROM ASPERGILLUS ORYZAE VAR. | 1101(i) | GMP | | 7 | Flavour enhancer, Flour treatment agent, Stabilizer | รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 160 “For use in ready-to-drink products and pre-mixes for ready-to-drink products only.” | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS | 491-495 | 5000 | | 7 | Emulsifier, Stabilizer | รับรองที่ 2,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 160 | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| STEAROYL LACTYLATES | 481(i), 482(i) | 2000 | 2 | 7 | Emulsifier, Flour treatment agent, Foaming agent, Stabilizer | รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 160 และ Note 2 “On the dry ingredient, dry weight, dry mix or concentrate basis.” | <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, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer | รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 348 (Singly or in combination: sorbitan esters of fatty acids (INS 473), sucrose oligoesters, tytel 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 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 348 | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| SUCROGLYCERIDES | 474 | 5000 | | | Emulsifier | รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 160 และ 348 | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.2 เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ รวมทั้งเครื่องดื่มที่สกัดแอลกอฮอล์ออก และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ต่ำ

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|-------------------------------|------|-------------------|-------|----------------|--------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE | 480 | 40 | | 7 | Emulsifier, Humectant | ย้ายไปพิจารณาในหมวดอาหารย่อย | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| PROPYLENE GLYCOL | 1520 | 50000 | | 7 | Emulsifier, Glazing agent, Humectant | ย้ายไปพิจารณาในหมวดอาหารย่อย | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.2.1 เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|--------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS | 475 | 500 | | 7 | Emulsifier, Stabilizer | รับรองที่ 500 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID | 476 | 1000 | | 7 | Emulsifier | รับรองที่ 1,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| PROPYLENE GLYCOL ALGINATE | 405 | 3000 | | 7 | Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Stabilizer, Thickener | รับรองที่ 3,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 2000 | 45 | 7 | Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant | รับรองที่ 2,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผัก

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|-------------------------------|------|-------------------|-------|----------------|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE | 480 | 10 | | 7 | Emulsifier, Humectant | รับรองที่ 10 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| PROPYLENE GLYCOL | 1520 | 50000 | | 7 | Emulsifier, Glazing agent, Humectant | รับรองที่ 3,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.2.2 ไซเดอร์และเพอร์รี่

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|------------------------------------|-----|-------------------|-------|----------------|------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| ETHYL MALTOL | 637 | 100 | | 7 | Flavour enhancer | รับรองที่ 100 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| MALTOL | 636 | 250 | | 7 | Flavour enhancer | รับรองที่ 250 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS | 475 | 5000 | | 7 | Emulsifier, Stabilizer | รับรองที่ 5,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผัก

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|--------------------------------------------------------|------|-------------------|-------|----------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID | 476 | 1000 | | 7 | Emulsifier | รับรองที่ 1,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS | 473 | 5000 | | 7 | Emulsifier, Foaming agent, 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 | |
| SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II | 473a | 5000 | | | Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer | รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 348 | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE | 480 | 10 | | 7 | Emulsifier, Humectant | รับรองที่ 10 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 |
|------------------|-------------------|-------------------|-------|----------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| PROPYLENE GLYCOL | 1520 | 50000 | | 7 | Emulsifier, Glazing agent, Humectant | รับรองที่ 3,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| SUCROGLYCERIDE | 474 | 5000 | | | Emulsifier | รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 348 (Singly or in combination: sorbitan esters of fatty acids (INS 473), sucrose oligoesters, typel and type II (INS 473a) and sucroglycerides (INS 474)) | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 2000 | 45 | 7 | Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant | รับรองที่ 2,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.2.4 ไวนซ์ชนิดอื่นนอกเหนือจากไวน์องุ่น

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|--------------------------------------------------------|-----|-------------------|-------|----------------|------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| ETHYL MALTOL | 637 | 100 | | 7 | Flavour enhancer | รับรองที่ 100 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| MALTOL | 636 | 250 | | 7 | Flavour enhancer | รับรองที่ 250mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS | 475 | 500 | | 7 | Emulsifier, Stabilizer | รับรองที่ 500 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID | 476 | 1000 | | 7 | Emulsifier | รับรองที่ 1,000 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, Foaming agent, 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 | |
| SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II | 473a | 5000 | | | Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer | รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 348 | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE | 480 | 10 | | 7 | Emulsifier, Humectant | รับรองที่ 10 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| PROPYLENE GLYCOL | 1520 | 50000 | | 7 | Emulsifier, Glazing agent, Humectant | รับรองที่ 3,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผัก

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|----------------|-------------------|-------------------|-------|----------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| SUCROGLYCERIDE | 474 | 5000 | | | Emulsifier | รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 348 | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | GMP | 45 | 7 | Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant | ขอข้อมูลปริมาณการใช้และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |

Food Category No. 14.2.5 เหล้า น้ำผึ้ง

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|------------------------------------|-----|-------------------|-------|----------------|------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS | 475 | 500 | | 7 | Emulsifier, Stabilizer | รับรองที่ 500 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผัก

| 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, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer | รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 348 (Singly or in combination: sorbitan esters of fatty acids (INS 473), sucrose oligoesters, typel 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 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 348 | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| SUCROGLYCERIDE S | 474 | 5000 | | | Emulsifier | รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 348 | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE | 480 | 10 | | 7 | Emulsifier, Humectant | รับรองที่ 10 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผัก

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|------------------|-------------------|-------------------|-------|----------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| PROPYLENE GLYCOL | 1520 | 50000 | | 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 | Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant | ขอข้อมูลปริมาณการใช้ และความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มเติม | <input type="checkbox"/> มีข้อมูล <input type="checkbox"/> ไม่มีข้อมูล | |

Food Category No. 14.2.6 สุรากลั่นที่มีแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี

| 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 5,000 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 10,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผัก

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|-------------------------------|-------------------|-------------------|-------|----------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| STEAROYL LACTYLATES | 481(i), 482(i) | 8000 | | 7 | Emulsifier, Flour treatment agent, Foaming agent, Stabilizer | รับรองที่ 8,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE | 480 | 10 | | 7 | Emulsifier, Humectant | รับรองที่ 10 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| PROPYLENE GLYCOL | 1520 | 50000 | | 7 | Emulsifier, Glazing agent, Humectant | รับรองที่ 3,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS | 473 | 5000 | | 7 | Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer | รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม New Note “not for use in Whisky | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 3000 | 45 | 7 | Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant | รับรองที่ 5,000 mg/kg. โดยเพิ่ม New Note “not for use in Whisky | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |

Food Category No. 14.2.7 เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีการแต่งกลิ่นรส เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ที่ได้จากการผสม เบียร์ ไวน์ สุรากลั่น
น้ำผลไม้ต่างๆ และโซดา

| Additive | INS | Max Level (mg/kg) | Notes | Step / Adopted | INS Functional Class | ข้อเสนอของ eWG | ข้อคิดเห็น | เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต |
|------------------------------------|-------------------|-------------------|-------|----------------|--------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| DIMETHYL DICARBONATE | 242 | 250 | 18 | 2 | Preservative | รับรองที่ 250 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS | 475 | 5000 | | 7 | Emulsifier, Stabilizer | รับรองที่ 5,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| STEAROYL LACTYLATES | 481(i), 482(i) | 8000 | | 7 | Emulsifier, Flour treatment agent, Foaming agent, Stabilizer | รับรองที่ 8,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE | 480 | 10 | | 7 | Emulsifier, Humectant | รับรองที่ 10 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 |
|------------------|-------------------|-------------------|-------|----------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| PROPYLENE GLYCOL | 1520 | 50000 | | 7 | Emulsifier, Glazing agent, Humectant | รับรองที่ 50,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| TARTRATES | 334, 335(ii), 337 | 3000 | 45 | 7 | Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant | รับรองที่ 3,000 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |
| TOCOPHEROLS | 307a, b, c | 150 | | 7 | Antioxidant | รับรองที่ 150 mg/kg. | <input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย | |