

แบบฟอร์มเสนอข้อคิดเห็น หมวดอาหาร 15.0 ขนมขบเคี้ยว

Food Category No. 15.0 ขนมขบเคี้ยว

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	รับรองที่ 10,000 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	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2000	45	4	Acidity regulator, Antioxidant, Flavour enhancer, Sequestrant	รับรองที่ 2,000 mg/kg.	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

Food Category No. 15.1 ขนมขบเคี้ยวที่ทำจากมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ช

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
PROPYLENE GLYCOL	1520	300		7	Emulsifier, Glazing agent, Humectant	รับรองที่ 300 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 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	
SODIUM DIACETATE	262(ii)	500		7	Acidity regulator, Preservative, Sequestrant	รับรองที่ 500 mg/kg.	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495	5000		4	Emulsifier, Stabilizer	รับรองที่ 5,000 mg/kg.	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
STEAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	5000		7	Emulsifier, Flour treatment agent, Foaming agent, Stabilizer	รับรองที่ 5,000 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	10000		7	Emulsifier, Foaming agent, Glazing agent, Stabilizer	รับรองที่ 10,000 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	10000			Emulsifier, Glazing agent, Stabilizer	รับรองที่ 10,000 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	

Additive	INS	Max Level (mg/kg)	Notes	Step / Adopted	INS Functional Class	ข้อเสนอของ eWG	ข้อคิดเห็น	เหตุผล/ ความจำเป็นทางเทคโนโลยีการผลิต
SUCROGLYCERIDE	474	10000			Emulsifier	รับรองที่ 10,000 mg/kg. โดยเพิ่ม Note 348	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	200		7	Antioxidant	รับรองที่ 200 mg/kg.	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	

**Food Category No. 15.2** ขนมขบเคี้ยวจากถั่วเมล็ดดี รวมทั้งถั่วเคลือบ และถั่วชนิดต่างๆ ผสมกัน หรือผสมผลไม้แห้ง

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 5,000 mg/kg.	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	1500		7	Antioxidant	รับรองที่ 200 mg/kg.	<input type="checkbox"/> เห็นด้วย <input type="checkbox"/> ไม่เห็นด้วย	