-ร่าง-

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ...) พ.ศ. ....

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้

โดยที่เป็นการสมควรจัดทำคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ เพื่อคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคและให้มีมาตรฐานตามสากล

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๓)(๔)(๕)(๖)(๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ กำหนดให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)” หมายความว่า ไขมันที่ได้จากเมล็ดโกโก้

“เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass)” หรือ “โกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor)” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ที่ผ่านการคั่วหรือไม่คั่วก็ได้

“โกโก้ผง (Cocoa powder)” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกที่ผ่านการคั่วแล้วนำไปบด จากนั้นนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการสกัดไขมันโดยวิธีบีบอัด แล้วนำไปบดเป็นผง ซึ่งอาจมีการใช้ด่างในกระบวนการผลิตเพื่อปรับปรุงกลิ่น รส และสี ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงโกโก้ผงไขมันต่ำ (Fat-reduced cocoa powder) โกโก้ผงไขมันต่ำมาก (Highly Fat-reduced cocoa powder) และโกโก้ผงที่มีคาเคาผงผสมอยู่ด้วย

“คาเคาผง (Cacao powder)” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกที่ไม่ผ่านการคั่วแต่อาจมีการอบที่อุณหภูมิต่ำแล้วนำไปบด จากนั้นนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการแปรรูปแบบบีบเย็น (Cold-Pressed) เท่านั้น แล้วนำไปบดเป็นผง ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงคาเคาผงไขมันต่ำ (Fat-reduced cacao powder) และคาเคาผงไขมันต่ำมาก (Highly Fat-reduced cacao powder)

ข้อ ๓ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ แล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) จะต้องมีกรดไขมันอิสระ (คำนวณเป็นกรดโอเลอิก (Oleic acid)) ไม่เกินร้อยละ ๑.๗๕ และสารที่แซพอนิไฟด์ไม่ได้ (Unsaponifiable matter) ไม่เกินร้อยละ ๐.๗ ยกเว้นกรณีไขมันโกโก้ที่ได้จากการบีบอัด (press cocoa butter) ไม่เกินร้อยละ ๐.๓๕

(๒) เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือ “โกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) จะต้องมีเปลือกเมล็ดโกโก้และคัพภะ (germ) ไม่เกินร้อยละ ๕ คำนวณจากส่วนแห้งที่ปราศจากไขมัน หรือ ไม่เกินร้อยละ ๑.๗๕ คำนวณโดยปราศจากอัลคาไลน์ (สำหรับเปลือกโกโก้เท่านั้น) และไขมันโกโก้ (Cocoa butter) ระหว่างร้อยละ ๔๗-๖๐

เอกสารสำหรับเวียนขอข้อคิดเห็นเท่านั้น

(๓) โกโก้ผง (Cocoa powder)

(ก) โกโก้ผง (Cocoa powder) จะต้องมีไขมันโกโก้ (Cocoa butter) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ โดยน้ำหนักแห้ง และมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๗ โดยน้ำหนัก

(ข) โกโก้ผงไขมันต่ำ (Fat-reduced cocoa powder) จะต้องมีไขมันโกโก้ (Cocoa butter) ตั้งแต่ร้อยละ ๑๐ แต่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ โดยน้ำหนักแห้ง และมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๗ โดยน้ำหนัก

(ค) โกโก้ผงไขมันต่ำมาก (Highly Fat-reduced cocoa powder) จะต้องมีไขมันโกโก้ (Cocoa butter) น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ โดยน้ำหนักแห้ง และมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๗ โดยน้ำหนัก

(๔) คาเคาผง (Cacao powder)

(ก) คาเคาผง (Cacao powder) จะต้องมีไขมันโกโก้ (Cocoa butter) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ โดยน้ำหนักแห้ง และมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๗ โดยน้ำหนัก

(ข) คาเคาผงไขมันต่ำ (Fat-reduced cacao powder) จะต้องมีไขมันโกโก้ (Cocoa butter) ตั้งแต่ร้อยละ ๑๐ แต่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ โดยน้ำหนักแห้ง และมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๗ โดยน้ำหนัก

(ค) คาเคาผงไขมันต่ำมาก (Highly Fat-reduced cacao powder) จะต้องมีไขมันโกโก้ (Cocoa butter) น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ โดยน้ำหนักแห้ง และมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๗ โดยน้ำหนัก

ข้อ ๔ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๒) ชนิดและปริมาณของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้เป็นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๓) ตรวจพบยีสต์และราได้น้อยกว่า ๑๐๐ ใน ๑ กรัม (CFU/g) สำหรับโกโก้ผงและคาเคาผง

ข้อ ๕ การใช้วัตถุเจือปนอาหารและสารช่วยในการผลิต ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร สำหรับการใช้เฮกเซน (Hexane) ซึ่งมีจุดเดือดที่อุณหภูมิ ๖๒-๘๒ องศาเซลเซียส เป็นสารช่วยในกระบวนการผลิตจะต้องตกค้างไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ยกเว้นกรณีไขมันโกโก้ที่ได้จากการบีบอัด (press cocoa butter) ต้องไม่พบ

ข้อ ๖ การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส โดยใช้ในปริมาณที่เหมาะสมและเพียงพอที่จะให้กลิ่นรสเท่านั้น ทั้งนี้ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสช็อกโกแลตและนม

ข้อ ๗ ผู้ผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

เอกสารสำหรับเวียนขอข้อคิดเห็นเท่านั้น

ข้อ ๘ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความเพิ่มเติม ดังนี้

(๑) การใช้ชื่ออาหาร ให้มีข้อความกำกับชื่ออาหาร แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(ก) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ ๓ (๑) ให้แสดงชื่อ “ไขมันโกโก้” หรืออาจแสดงชื่อ “ไขมันโกโก้ที่ได้จากการบีบอัด” หากมีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามที่ได้กำหนด

(ข) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ ๓ (๒) ให้แสดงชื่อ“เนื้อโกโก้บด” หรือ “โกโก้ขั้นเหลว”

(ค) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ ๓ (๓) ให้แสดงชื่อ “โกโก้ผง” หรือ “โกโก้ผงไขมันต่ำ” หรือ “โกโก้ผงไขมันต่ำมาก” ที่สอดคล้องตามชนิดของโกโก้ผงนั้น ๆ

(ง) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ ๓ (๔) ให้แสดงชื่อ “คาเคาผง” หรือ “คาเคาผงไขมันต่ำ” หรือ “คาเคาผงไขมันต่ำมาก” ที่สอดคล้องตามชนิดของคาเคาผงนั้น ๆ

ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ ๓(๓) ผสม ๓(๔) ให้แสดงชื่อตาม (ค) โดยอาจระบุชนิดและร้อยละของปริมาณคาเคาผงกำกับไว้ใกล้กับชื่อ

ข้อ ๑๐ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้เพื่อจำหน่าย ซึ่งได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยังคงผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายต่อไปได้ รวมถึงผู้จำหน่ายยังคงจำหน่ายต่อไปได้ ทั้งนี้ ไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่

เอกสารสำหรับเวียนขอข้อคิดเห็นเท่านั้น

เอกสารสำหรับเวียนขอข้อคิดเห็นเท่านั้น