

เอกสารประเมินผลิตภัณฑ์สำหรับจดทะเบียนอาหาร

นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์นม นมเปรี้ยว

ไอศกรีม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ของสถานประกอบการ ชื่อ.....	
1.	ชื่ออาหารภาษาไทย.....
2.	ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ (ถ้ามี).....
3.	ลักษณะอาหาร
4.	จุดประสงค์การใช้ โพรตระบู่ <input type="checkbox"/> บริโภคเป็นอาหารทั่วไป <input type="checkbox"/> วัตถุประสงค์ในการผลิตอาหารอื่น ได้แก่..... <input type="checkbox"/> อื่นๆ โพรตระบู่.....
5.	วิธีการใช้ โพรตระบู่ <input type="checkbox"/> พร้อมบริโภค (ทำต่อข้อ 7) <input type="checkbox"/> ต้องละลาย / เจือจางก่อนบริโภค (ทำต่อข้อ 6) <input type="checkbox"/> ปรุง หรือผสมก่อนบริโภค (ทำต่อข้อ 6) <input type="checkbox"/> เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร
6.	วิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์ (ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค หรือ การรับประทาน 1 ครั้ง) ปริมาณผลิตภัณฑ์ :กรัม ปริมาณของเหลว :มิลลิลิตร (โพรตระบู่ชนิดของของเหลว :.....)
7.	ชนิดภาชนะบรรจุ.....
8.	ประเภทอาหาร (ตามประกาศกระทรวง).....

	ชนิดอาหาร (ตามประกาศกระทรวง).....
--	-----------------------------------

เลขรับที่.....
วันที่.....

(แบบ สป.5-1)

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ของสถานประกอบการ (ต่อ)							
9.	ส่วนประกอบทั้งหมดในผลิตภัณฑ์						
ลำดับที่	รายชื่อส่วนประกอบ และเลขสารบบอาหาร (แล้วแต่กรณี)	หน้าที่❄				ปริมาณ	หมายเหตุ
		G	FA	FL	AI		
	รวม					100%	
กรณีอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท : น้ำหนักเนื้ออาหาร (ถ้ามี).....% ประเภทอาหารตามหมวดอาหารของ Codex:							
❄ หน้าที่ G (General) หมายถึง ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตอาหารโดยทั่วไป เช่น น้ำตาลทราย เกลือแกง แป้งมันสำปะหลังไม่ดัดแปร เป็นต้น FA (Food Additive) หมายถึง วัตถุเจือปนอาหาร โปรดดำเนินการต่อในแบบ สป.5-2 เอกสารตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหาร AI (Active Ingredient) ได้แก่ วิตามิน แร่ธาตุ กรดอะมิโน สมุนไพร สารสกัด สารสังเคราะห์ เป็นต้น กรณีเป็น วิตามิน แร่ธาตุ ให้กรอกแบบฟอร์ม สป. 5-3 กรณีเป็นกรดอะมิโน ให้กรอกแบบฟอร์ม สป.5-4 และกรณีเป็นสมุนไพร สารสกัด สารสังเคราะห์ ให้กรอกแบบฟอร์ม สป. 5-5 FL (Flavour) หมายถึง สารแต่งกลิ่นรส ให้ระบุเลขสารบบอาหาร หรือ ให้รับรองว่าส่วนประกอบที่ใช้มีการปฏิบัติตามกฎหมายโดยได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว อนึ่ง “ส่วนประกอบ” ที่ใช้มีส่วนประกอบย่อย เช่น วิตามินผสม (Vitamin Premix) วัตถุเจือปนอาหารชนิดผสม แป้งผสม เป็นต้น ให้ระบุรายละเอียด โดยแจ้งสูตรส่วนประกอบ 100% หรือ เลขสารบบอาหาร							
10.	กรรมวิธีการผลิต (ระบุตามข้อเท็จจริง)						

() พาสเจอร์ไรส์	() อัดก๊าซ
() ยูเอชที	() ออสโมซิสย้อนกลับ (Reverse Osmosis: R.O.)
() สเตอริไลส์	() อัลตราไวโอเลต
() แช่แข็ง	() ฉายรังสี
() หมัก (Ferment)	() ดอง (pickle, cure)
ระบุชื่อ.....	() โอโซน
() ฆ่าเชื้ออื่นๆ โปรดระบุ.....	() กรรมวิธีอื่นๆ โปรดระบุ.....
.....

(แบบ สบ.5-1)

-3-

เลขรับที่.....
วันที่.....

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ของสถานประกอบการ (ต่อ)	
11.	<p>สำหรับอาหารที่เข้าข่ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2555 ได้แก่อาหารที่มีคุณลักษณะตามเงื่อนไข 5 ข้อคือ</p> <p>(1) เป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลัง หรือก่อนบรรจุหรือปิดผนึก</p> <p>(2) เป็นอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ (Low Acid Food) คือ มีค่าความเป็นกรด-ด่าง มากกว่า 4.6 (pH > 4.6) หรือเป็นอาหารที่มีการปรับสภาพให้เป็นกรด (Acidified Food) จนมีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 4.6 (pH ≤ 4.6)</p> <p>(3) มีค่าวอเตอร์แอกติวิตี้ (Water activity) มากกว่า 0.85 (aw > 0.85)</p> <p>(4) เก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้</p> <p>(5) เก็บรักษาที่อุณหภูมิปกติ</p> <p>หากเข้าเงื่อนไขทุกข้อ ให้กรอกรายละเอียดในข้อ 11.1 – 11.4</p>
	11.1 แฉ่งค่า F ₀ (กรณีกรดต่ำ).....นาที่
	11.2 ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH).....
	11.3 ระยะเวลาที่ pH เข้าสู่สมดุล (กรณีปรับกรด).....
	11.4 ค่าวอเตอร์แอกติวิตี้ (a _w)
12.	อายุการเก็บรักษา.....ที่อุณหภูมิ.....
ขอรับรองว่า	
1.	ข้อมูลดังกล่าวข้างต้น เป็นข้อมูลที่ถูกต้อง และเป็นไปตามกฎหมาย
2.	หากมีการแก้ไขเปลี่ยนแปลงข้อมูลใดๆ ที่แจ้งไว้ จะยื่นแบบ สบ. 6 พร้อมหลักฐานแล้วแต่กรณีมาประกอบการแก้ไขด้วย
3.	จัดส่งรายงานผลวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ผลิตหรือนำเข้า เมื่อมีการจำหน่ายเป็นครั้งแรก ทั้งนี้ให้เก็บสำเนาไว้เป็นหลักฐาน ณ สถานที่ผลิต/สถานที่นำเข้า

