

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524)

เรื่อง น้ำมันปาล์ม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(4)(5)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติ
อาหาร พ.ศ. 2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้น้ำมันปาล์มที่ได้จากผลของต้นปาล์มที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า อีเลอีส กินีเอนซิส
(*Elaeis guineensis*) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ 2 น้ำมันปาล์มแบ่งออกได้ ดังต่อไปนี้

- (1) น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม (Palm oil)
- (2) น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเนื้อปาล์ม (Palm olein)
- (3) น้ำมันปาล์มสเตียรีนจากเนื้อปาล์ม (Palm stearin)
- (4) น้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม (Palm kernel oil)
- (5) น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์ม (Palm kernel olein)
- (6) น้ำมันปาล์มสเตียรีนจากเมล็ดปาล์ม (Palm kernel stearin)

ข้อ 3 การผลิตน้ำมันปาล์มให้ทำได้ ดังนี้

(1) วิธีธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัดหรือบีบอัดโดยใช้ความร้อนหรือวิธีธรรมชาติอื่น ตามที่
ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาทำให้สะอาดโดยการล้าง การ
ตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง

(2) วิธีผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันปาล์มที่ได้จากธรรมชาติหรือที่ได้จากการสกัดด้วย
สารละลายตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาผ่านกรรมวิธี
ทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

(3) วิธีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 4 น้ำมันปาล์มตามข้อ 2(1)(2) และ (3) ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่
จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีค่าของกรด (Acid value) ไม่เกิน 10 มิลลิกรัม โปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1
กรัม สำหรับน้ำมันปาล์มที่ทำโดยวิธีธรรมชาติ และไม่เกิน 0.6 มิลลิกรัม โปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อ
น้ำหนัก 1 กรัม สำหรับน้ำมันปาล์มที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(2) มีค่าเปอร์ออกไซด์ (Peroxide value) ไม่เกิน 10 มิลลิกรัมสมมูลย์เปอร์ออกไซด์ ออกซิเจน ต่อน้ำมัน 1 กิโลกรัม

(3) มีส่วนประกอบของกรดไขมันเป็นร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด โดยใช้วิธีกาซลิควิดโครมาโตกราฟี หรือ จี แอล ซี (Gas Liquid Chromatography หรือ G L C) ดังนี้

กรดลอริก (Lauric acid)	ไม่เกิน 1.2
กรดไมริสติก (Myristic acid)	ระหว่าง 0.5 ถึง 5.9
กรดปาล์มมิติก (Palmitic acid)	ระหว่าง 32 ถึง 59
กรดปาล์มมิโตลีนิก (Palmitoleic acid)	ไม่เกิน 0.6
กรดสเตียริก (Stearic acid)	ระหว่าง 1.5 ถึง 8.0
กรดโอลีนิก (Oleic acid)	ระหว่าง 27 ถึง 52.0
กรดไลโนลีนิก (Linoleic acid)	ระหว่าง 5.0 ถึง 14
กรดไลโนลินิก (Linolenic acid)	ไม่เกิน 1.5
กรดอาราซิดิก (Arachidic acid)	ไม่เกิน 1.0

(4) มีค่าสปอนิฟิเคชัน (Saponification value) ระหว่าง 190 ถึง 209 มิลลิกรัม โปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม

(5) มีค่าไอโอดีนแบบวิจส์ (Iodine value, Wijs) ดังนี้

(ก) ระหว่าง 50 - 56 สำหรับน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม

(ข) ไม่น้อยกว่า 55 สำหรับน้ำมันปาล์มโอลีนิกจากเนื้อปาล์ม

(ค) ไม่เกิน 48 สำหรับน้ำมันปาล์มสเตียรีนจากเนื้อปาล์ม

(6) มีสารที่สปอนิฟายไม่ได้ (Unsaponifiable matter) ไม่เกินร้อยละ 1.2 ของน้ำหนัก

(7) มีสิ่งที่จะระเหยได้ (Volatile matter) ที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส ไม่เกินร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก

(8) มีปริมาณสบู่ (Soap content) ไม่เกินร้อยละ 0.005 ของน้ำหนัก

(9) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม

(10) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ 0.05 ของน้ำหนัก

(11) มีปริมาณคาร์บอนที่น้อยทั้งหมด คำนวณเป็นเบตา-คาร์บอน ไม่น้อยกว่า 500 มิลลิกรัม ต่อน้ำมัน 1 กิโลกรัม และไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัม ต่อน้ำมัน 1 กิโลกรัม สำหรับน้ำมันปาล์มที่ทำโดยวิธีธรรมชาติ

(12) ไม่มีกลิ่นหืน

(13) ไม่มีน้ำมันแฉะ

น้ำมันปาล์มที่ผลิตตามวิธีอื่นในข้อ 3(3) ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน (3)(4)(5)(6)(9) และ (11) แต่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 5 น้ำมันปาล์มตามข้อ 2(4)(5) และ (6) ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีค่าของกรด (Acid value) ไม่เกิน 0.6 มิลลิกรัม โปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม สำหรับน้ำมันปาล์มที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(2) มีค่าเปอร์ออกไซด์ (Peroxide value) ไม่เกิน 10 มิลลิกรัมสมมูลย์เปอร์ออกไซด์ ออกซิเจน ต่อน้ำมัน 1 กิโลกรัม

(3) มีส่วนประกอบของกรดไขมันเป็นร้อยละของกรดไขมันทั้งหมดโดยใช้วิธีกาซลิควิดโครมาโตกราฟี หรือ จี แอล ซี (Gas Liquid Chromatography) หรือ G L C) ดังนี้ เว้นแต่น้ำมันปาล์ม ไอ ลีนจากเมล็ดปาล์มและน้ำมันปาล์มสเตียรีนจากเมล็ดปาล์ม ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กรดคาโปรอิก (Caproic acid) ไม่เกิน 0.5

กรดคาปริลิก (Caprylic acid) ระหว่าง 2.4 ถึง 6.2

กรดคาปริค (Capric acid) ระหว่าง 2.6 ถึง 7.0

กรดลอริก (Lauric acid) ระหว่าง 41 ถึง 55

กรดไมริสติก (Myristic acid) ระหว่าง 14 ถึง 20

กรดปาล์มมิติก (Palmitic acid) ระหว่าง 6.5 ถึง 11

ระหว่าง 1.3 ถึง 3.5

กรดสเตียริก (Stearic acid) ระหว่าง 10 ถึง 23

กรดโอลีอิก (Oleic acid) ระหว่าง 0.7 ถึง 5.4

กรดไลโนลีนิก (Linoleic acid)

(4) มีค่าสaponification value (Saponification value) ระหว่าง 230 ถึง 254 มิลลิกรัม ไปแตส เขียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม

(5) มีค่าไอโอดีนแบบวิจส์ (Iodine value, Wijs) ระหว่าง 13 ถึง 23 เว้นแต่น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์ม และน้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์ม ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(6) มีสารที่สaponifyไม่ได้ (Unsaponifiable matter) ไม่เกินร้อยละ 1 ของน้ำหนัก

(7) มีสิ่งระเหยได้ (Volatile matter) ที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส ไม่เกินร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก

(8) มีปริมาณสบู่ (Soap content) ไม่เกินร้อยละ 0.005 ของน้ำหนัก

(9) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม

(10) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ 0.05 ของน้ำหนัก

(11) ไม่มีกลิ่นหืน

(12) ไม่มีน้ำมันแร่

น้ำมันปาล์มที่ผลิตตามวิธีอื่นในข้อ 3(3) ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (3)(4)(5)(6) และ (9) แต่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 6 น้ำมันปาล์มที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) หรือที่มีสารปนเปื้อน (Contaminants) ต้องใช้หรือมีได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้เท่านั้น

ข้อ 7 น้ำมันปาล์มที่ใช้ประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในข้อ 4 ข้อ 5 และข้อ 6 แต่ต้องแสดงฉลากไว้ที่ภาชนะบรรจุว่า "ห้ามใช้รับประทาน" ด้วยตัวอักษรสีแดงขนาดไม่เล็กกว่า 1 เซนติเมตร ในกรอบพื้นสีขาว และในฉลากนั้นให้แสดงเครื่องหมายที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกให้ไว้ด้วย

ข้อ 8 ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำมันปาล์มที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ 9 การแสดงฉลากของน้ำมันปาล์มที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 22 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุม เฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันและไขมัน เว้นแต่เฉพาะส่วนที่เกี่ยวกับน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์มตามข้อ 2(1)(2) หรือ (3) หรือน้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์มตามข้อ 2(4)(5) หรือ (6) ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในเก้าสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 20 มกราคม พ.ศ.2524

ทองหยด จิตตวิระ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(98 ร.จ.825 ตอนที่ 46 (แผนกราชกิจจานุเบกษา) ลงวันที่ 24 มีนาคม พ.ศ.2524)

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ ให้ใช้ได้ เป็น ร้อยละของ น้ำหนัก	หมายเหตุ
1.	สี (Colour) : ให้ ใช้ได้เพื่อความมุ่ง หมายที่จะทำให้ ผลิตภัณฑ์มีสี เหมือนธรรมชาติ	ก) เบตา-คาโรทีน (beta-carotene) ข) สีคำแสด (annatto) ค) เคอร์คิวมิน (curcumin) ง) แคนธาแซนธิน (canthaxanthine) จ) เบตา-อะโป-8'-คาโรทีนาล	ไม่กำหนด ไม่กำหนด ไม่กำหนด ไม่กำหนด ไม่กำหนด	

		(beta-apo-8'-carotenal) จ) เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ ของ กรดเบตา-อะโป-8'-คาโรที โนอิก แอซิด (methyl and ethyl ester of beta-apo-8'- carotenoic acid)	ไม่กำหนด	
2.	กลิ่น (Flavours) : ให้ใช้สารแต่งกลิ่น สังเคราะห์ที่ไม่ เป็นอันตรายต่อ สุขภาพ เพื่อแต่ง กลิ่นตามข้อ 4(9) และข้อ 5(9)			
3.	วัตถุกันหืน (Anti Oxidants)	ก) โพรพิล ออกซิล และโดเด ซิล แกลเลท (propyl, octyl and dodecyl gallates) ข) บิวทิลไฮดรอกซีโทลู อีน (butylated hydroxytoluene, BHT) บิวทิลไฮดรอก ซีอะนิโซล (butylated hydroxyanisole, BHA) เทอร์ ไทอาร์ บิวทิล ไฮโดรควิโนน	0.01 0.02 0.02	จะใช้ อย่างไร ใดอย่างหนึ่ง หรือใช้ รวมกันได้ไม่เกิน ร้อยละ 0.01 ของ น้ำหนัก จะใช้ อย่างไร ใดอย่างหนึ่งหรือใช้ รวมกันได้ไม่เกิน ร้อยละ 0.02 ของ น้ำหนัก

		<p>(tertiary butyl hydroquinone, TBHQ)</p> <p>ค) สารพวกแกลเลท (gallates) ร่วมกับ BHA หรือ BHT หรือ TBHQ หรือรวมทั้งสามอย่างใช้รวมกัน</p> <p>ง) แอสคอร์บิลพัลมิเตท (ascorbyl palmitate)</p> <p>จ) แอสคอร์บิลสเตียเรท (ascorbyl stearate)</p> <p>ฉ) โทโคเฟอรอลส์ชนิดธรรมชาติและชนิดสังเคราะห์ (natural and synthetic tocopherols)</p> <p>ช) ไดลอริล ไธโอไดโพรพิโอเนท (dilauryl thiodipropionate)</p>	<p>แต่จะใช้แกลเลทได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก</p> <p>0.05</p> <p>0.05</p> <p>ไม่กำหนด</p>	<p>วัตถุกันหืนตาม (ง) และ (จ) จะใช้ได้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.05 ของน้ำหนัก</p>
4.	<p>สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (Antioxidant Synergists)</p>	<p>ก) กรดซิตริกและโซเดียมซิเตรท (citric acid and sodium citrate)</p> <p>ข) ไอโซโพรพิลซิเตรท (isopropyl citrate)</p>	<p>ไม่กำหนด</p> <p>0.01</p>	<p>สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (ข)(ค)</p>

		ค) กรดฟอสฟอริก (phosphoric acid)	0.01	และ (ง) จะใช้ อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือใช้รวมกันได้ ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก
		ง) โมโนกลีเซอไรด์ซิเตรท (monoglyceride citrate)	0.01	
5.	วัตถุกันฟอง (Antifoaming Agents)	ไดเมทิลโพลีซิลลอกเซน (dimethyl polysiloxane) อย่างเดียวหรือ ผสมกับ ซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)	0.001	

บัญชีสารปนเปื้อน (Contaminants)

อันดับ	สารปนเปื้อน	ปริมาณสูงสุดที่ให้มี ได้ เป็นมิลลิกรัมต่อ กิโลกรัม	หมายเหตุ
1.	ปริมาณเหล็ก : ในน้ำมันปาล์ม	5.0	
2.	ธรรมชาติ	2.5	
3.	ในน้ำมันปาล์มผ่าน	0.4	
4.	กรรมวิธี	0.1	
	ปริมาณทองแดง : ในน้ำมันปาล์ม	0.1	
	ธรรมชาติ	0.1	
	ในน้ำมันปาล์มผ่าน		
	กรรมวิธี		

	ปริมาณตะกั่ว		
	ปริมาณสารหนู		

