

เอกสารประเมินผลิตภัณฑ์สำหรับจดทะเบียนอาหาร

- นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์นม นมเปรี้ยว
 ไอศกรีม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

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

หมวดที่ 3 : ข้อมูลผลิตภัณฑ์ของสถานประกอบการ (ต่อ)

9. ส่วนประกอบทั้งหมดในผลิตภัณฑ์

| ลำดับที่ | รายชื่อส่วนประกอบ และเลขสารบบอาหาร (แล้วแต่กรณี) | หน้าที่* | | | | ปริมาณ | หมายเหตุ |
|----------|---|----------|----|----|----|--------|----------|
| | | G | FA | FL | AI | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | รวม | | | | | 100% | |

ประเภทอาหารตามหมวดอาหารของ Codex:

* **หน้าที่** : G (General) หมายถึง ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตอาหารโดยทั่วไป เช่น น้ำตาลทราย เกลือแกง แป้งมันสำปะหลัง ไม้คัดแปรง เป็นต้น
 FA (Food Additive) หมายถึง วัตถุเจือปนอาหาร โปรดดำเนินการต่อในแบบ สบ.5-2 เอกสารตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหาร
 AI (Active Ingredient) หมายถึง ส่วนประกอบเป็นสารสกัด หรือสารสังเคราะห์ เช่น วิตามิน แร่ธาตุ กรดอะมิโน พืช/สัตว์ สารสกัดต่างๆ เป็นต้น โปรดดำเนินการต่อในแบบ สบ.5-3 เอกสารตรวจสอบปริมาณวิตามิน แร่ธาตุ หรือในแบบ สบ.5-4 เอกสารตรวจสอบปริมาณกรดอะมิโน สมุนไพร สารสกัด สารสังเคราะห์
 FL (Flavour) หมายถึง สารแต่งกลิ่นรส ให้ระบุเลขสารบบอาหาร หรือ ให้รับรองว่าส่วนประกอบที่ใช้มีการปฏิบัติตามกฎหมาย โดยได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

อนึ่ง “ส่วนประกอบ” ที่ใช้มีส่วนประกอบย่อย เช่น วิตามินผสม (Vitamin Premix) วัตถุเจือปนอาหารชนิดผสม แป้งผสม เป็นต้น ให้ระบุรายละเอียด โดยแจ้งสูตรส่วนประกอบ 100% หรือ เลขสารบบอาหาร

10. กรรมวิธีการผลิต (ระบุตามข้อเท็จจริง)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> พาสเจอร์ไรส์ | <input type="checkbox"/> อัดก๊าซ |
| <input type="checkbox"/> ยูเอช | <input type="checkbox"/> ออสโมซิสย้อนกลับ (Reverse Osmosis : R.O.) |
| <input type="checkbox"/> สเตอริไลส์ | <input type="checkbox"/> อัลตราไวโอเลต |
| <input type="checkbox"/> แช่แข็ง | <input type="checkbox"/> ฉายรังสี |
| <input type="checkbox"/> หมัก (Ferment) | <input type="checkbox"/> ดอง (pickle, cure) |
| ระบุเชื้อ..... | <input type="checkbox"/> โีโอไซน |
| <input type="checkbox"/> ฆ่าเชื้ออื่นๆ โปรดระบุ..... | <input type="checkbox"/> กรรมวิธีอื่นๆ โปรดระบุ..... |
| | |

| | |
|--|---|
| หมวดที่ 3 : ข้อมูลผลิตภัณฑ์ของสถานประกอบการ (ต่อ) | |
| 11. | สำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดกรดต่ำ, (pH มากกว่า 4.6) หรือ ปรับกรด (pH ต่ำกว่า 4.6) มีค่า a_w มากกว่า 0.85 และเก็บที่อุณหภูมิห้อง (ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 349 พ.ศ. 2555) |
| 11.1 | แจ้งค่า F_0 (กรณีกรดต่ำ)..... |
| 11.2 | pH..... |
| 11.3 | ระยะเวลาที่ pH เข้าสู่สมดุล (กรณีปรับกรด)..... |
| 11.4 | a_w |
| 12. | อายุการเก็บรักษา.....ที่อุณหภูมิ..... |
| ขอรับรองว่า : | |
| 13. | ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ หรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่..... พ.ศ.....เรื่อง..... |
| 14. | ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยเรื่องสิทธิบัตรและเครื่องหมายการค้า |
| 15. | การแสดงความบนฉลากเป็นไปตามประกาศฯ ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และประกาศฯ เฉพาะเรื่องของอาหารนั้นๆ รวมทั้งไม่ทำให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจผิดเกี่ยวกับอาหาร ไม่มีการกล่าวอ้างเกี่ยวกับการป้องกัน บำบัดรักษาโรค การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claim) และไม่ใช่อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ |
| 16. | การแสดงความอื่น ๆ ในการให้ข้อมูลผู้บริโภค เป็นไปตามประกาศสำนักงานฯ ว่าด้วยเรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร |
| 17. | ให้ส่งรายงานผลวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ผลิตหรือนำเข้า เมื่อมีการจำหน่ายเป็นครั้งแรก ทั้งนี้ให้เก็บสำเนาไว้เป็นหลักฐาน ณ สถานที่ผลิต/สถานที่นำเข้า |
| 18. | สถานประกอบการต้องจัดเตรียมเอกสารที่ระบุถึงคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ (Product profile) และเก็บไว้ ณ สถานที่ผลิต/นำเข้า |
| <p>1.การแจ้งรายการดังกล่าวข้างต้น เป็นข้อมูลที่ถูกต้อง และเป็นไปตามกฎหมาย</p> <p>2.ข้อมูลที่ให้ไว้ตามข้อ 1 หากประสงค์แก้ไขเปลี่ยนแปลงให้ยื่น สบ.6 พร้อมหลักฐานแล้วแต่กรณี มาประกอบการแก้ไขด้วย</p> <p>3. ข้าพเจ้ารับทราบว่ามีหลักเกณฑ์ และเงื่อนไขในการยกเลิกเลขสารบบอาหารตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.....</p> <p style="text-align: center;">ลงชื่อ..... ผู้ดำเนินกิจการ</p> <p style="text-align: center;">()</p> <p style="text-align: center;">วันที่.....</p> | |

