

- ร่าง -

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

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลต เพื่อให้มีข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานของช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต สอดคล้องกับมาตรฐานสากลและการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตอาหารในปัจจุบัน

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

**ข้อ ๑** ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง ช็อกโกแลต ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๒๗

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

**ข้อ ๒** กำหนดให้ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

**ข้อ ๓** ในประกาศนี้

“ช็อกโกแลต” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน เกิดขึ้นจากการนำเมล็ดโกโก้หรือวัตถุดิบที่ได้จากเมล็ดโกโก้มาผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสม อาจมีการผสม องค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส

การเติมไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ (cocoa butter) จะต้องมีปริมาณไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนักช็อกโกแลตที่ไม่รวมส่วนผสมอื่น นอกเหนือจากองค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส โดยปริมาณขั้นต่ำของวัตถุดิบที่ได้จากเมล็ดโกโก้ต้องเป็นไปตามปริมาณที่กำหนด

ทั้งนี้ไม่อนุญาตให้เติมแป้งหรือสตาร์ช และไขมันสัตว์ที่มีไขมันอิ่มตัว เว้นแต่ช็อกโกแลตกลุ่มอะลาทาซา (Chocolate a la taza) อนุญาตให้เติมแป้งหรือสตาร์ชที่ได้จากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าว ได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนด

“ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต” หมายความว่า “ช็อกโกแลต” ที่มีการเติมส่วนผสมอื่นที่เป็นอาหารและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ นอกเหนือจากองค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส โดยต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกินร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนักทั้งหมดของผลิตภัณฑ์สุดท้าย เว้นแต่ช็อกโกแลตกลุ่มจิวานดูจา (Gianduja Chocolate) ที่อาจเติมนัทชนิดต่าง ๆ เช่น อัลมอนด์ เฮเซลนัท ทั้งเมล็ดหรือเมล็ดหัก ได้ในปริมาณที่รวมกับเฮเซลนัทบดละเอียดตามที่กำหนดแล้วไม่มากกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนักทั้งหมดของผลิตภัณฑ์สุดท้าย

เอกสารสำหรับเวียนขอข้อคิดเห็นเท่านั้น

ข้อ ๔ ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ดังต่อไปนี้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

(๑) ช็อกโกแลต (Chocolate)

(๒) ช็อกโกแลตชนิดหวาน (Sweet Chocolate)

(๓) ช็อกโกแลตอะลาทาทาซา (Chocolate a la taza)

(๔) ช็อกโกแลตอะลาทาทาซา ชนิดหวาน (Chocolate familiar a la taza)

(๕) ช็อกโกแลตคูเวอร์เจอร์ (Couverture Chocolate)

(๖) ช็อกโกแลตนม (Milk Chocolate)

(๗) ช็อกโกแลตนมชนิดเพิ่มเนื้อมนม (Family Milk Chocolate)

(๘) ช็อกโกแลตนมคูเวอร์เจอร์ (Milk Chocolate Couverture)

(๙) ช็อกโกแลตขาว หรือ ไวท์ช็อกโกแลต (White Chocolate)

(๑๐) ช็อกโกแลตจิอันดูจา (Gianduja Chocolate) ทั้งนี้อาจเติมน้ำชนิดต่าง ๆ เช่น อัลมอนต์ เฮเซลนัท ทั้งเมล็ดหรือเมล็ดหัก โดยปริมาณที่รวมกับเฮเซลนัทบดละเอียดแล้วไม่มากกว่าร้อยละ ๖๐ ของปริมาณช็อกโกแลตทั้งหมด

(๑๑) ช็อกโกแลตนมจิอันดูจา (Gianduja Milk Chocolate) ทั้งนี้อาจเติมน้ำชนิดต่าง ๆ เช่น อัลมอนต์ เฮเซลนัท ทั้งเมล็ดหรือเมล็ดหัก โดยปริมาณที่รวมกับเฮเซลนัทบดละเอียดแล้วไม่มากกว่าร้อยละ ๖๐ ของปริมาณช็อกโกแลตทั้งหมด

(๑๒) ช็อกโกแลตพารามีซา (Chocolate para mesa) ซึ่งมีส่วนประกอบของน้ำตาลที่มีขนาดใหญ่กว่า ๗๐ ไมครอน

(๑๓) ช็อกโกแลตพารามีซา ชนิดขมเล็กน้อย (Semi-bitter chocolate para mesa) ซึ่งมีส่วนประกอบของน้ำตาลที่มีขนาดใหญ่กว่า ๗๐ ไมครอน

(๑๔) ช็อกโกแลตพารามีซา ชนิดขม (Bitter chocolate para mesa) ซึ่งมีส่วนประกอบของน้ำตาลที่มีขนาดใหญ่กว่า ๗๐ ไมครอน

(๑๕) ช็อกโกแลตชนิดเส้นหรือชนิดเกล็ด (Chocolate Vermicelli/Chocolate Flakes) ซึ่งได้จากเทคนิคการอัดผ่านเกลียว (extrusion) และทำให้แข็งตัว (hardening) เพื่อให้มีเนื้อสัมผัสแข็งเปราะ มีลักษณะเป็นรูปทรงกระบอกสั้นหรือเป็นชิ้นแบนขนาดเล็ก

(๑๖) ช็อกโกแลตนมชนิดเส้นหรือชนิดเกล็ด (Milk Chocolate Vermicelli / Milk Chocolate Flakes) ซึ่งได้จากเทคนิคการอัดผ่านเกลียว (extrusion) และทำให้แข็งตัว (hardening) เพื่อให้มีเนื้อสัมผัสแข็งเปราะ มีลักษณะเป็นรูปทรงกระบอกสั้นหรือเป็นชิ้นแบนขนาดเล็ก

(๑๓) ช็อกโกแลตสอดไส้ (filled chocolate) ซึ่งมีส่วนประกอบของช็อกโกแลตตาม (๑)(๒)(๕)(๖)(๗)(๘)(๙)(๑๐) หรือ (๑๑) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกัน และไส้ด้านใน โดยส่วนช็อกโกแลตที่ใช้หุ้มต้องมีสัดส่วนอย่างน้อย ร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนักรวมของผลิตภัณฑ์ และต้องแยกจากส่วนที่เป็นไส้ด้านในอย่างชัดเจน ไส้ที่ถูกหุ้มด้วยช็อกโกแลต ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง หรือตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ตามข้อนี้ไม่รวมถึงไอศกรีม ผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมหวานที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก

(๑๔) พราลีน (Praline) ซึ่งมีส่วนประกอบของช็อกโกแลตตามข้อ (๑)(๒)(๕)(๖)(๗)(๘)(๙)(๑๐)(๑๑) หรือ (๑๓) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกัน โดยต้องมีส่วนประกอบของเนื้อช็อกโกแลตไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของน้ำหนักรวมของผลิตภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ที่มีขนาดพอดีคำ (a single mouthful size)

**ข้อ ๕** ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตามข้อ ๔ นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้แล้ว ต้องมีต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตนั้น

(๒) การเติมไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ (cocoa butter) จะต้องมีปริมาณไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนักช็อกโกแลตที่ไม่รวมส่วนประกอบอื่น นอกเหนือจากองค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส โดยปริมาณขั้นต่ำของวัตถุขี้ผึ้งที่ได้จากเมล็ดโกโก้ต้องเป็นไปตามปริมาณที่กำหนด

(๓) ไม่อนุญาตให้เติมแป้งหรือสตาร์ช และไขมันสัตว์ที่มีไขมันนม เว้นแต่ ช็อกโกแลตกลุ่มอะลาทาสซา (Chocolate a la taza) อนุญาตให้เติมแป้งหรือสตาร์ชที่ได้จากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าว ได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนด

(๔) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๕) ชนิดและปริมาณของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้เป็นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๖) ตรวจพบยีสต์และราได้น้อยกว่า ๑๐๐ ในช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ๑ กรัม (CFU/g)

**ข้อ ๖** การใช้วัตถุเจือปนอาหารและสารช่วยในการผลิต ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร สำหรับการใช้เฮกเซน (Hexane) ซึ่งมีจุดเดือดที่อุณหภูมิ ๖๒-๘๒ องศาเซลเซียส เป็นสารช่วยในกระบวนการผลิตต้องตกค้างไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมัน)

**ข้อ ๗** การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส โดยใช้ในปริมาณที่เหมาะสมและเพียงพอที่จะให้กลิ่นรสเท่านั้น ทั้งนี้ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสช็อกโกแลตและนม สำหรับการใช้นิลลิน (vanillin) และเอทิลวานิลลิน (ethyl vanillin) เป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส เมื่อใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน จะต้องมีปริมาณสูงสุดไม่เกิน ๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

กรณีที่ใช้แอลกอฮอล์เพื่อเป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส ต้องมีปริมาณแอลกอฮอล์ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ ของน้ำหนักช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ทั้งนี้ต้องไม่ใช้เมทิลแอลกอฮอล์

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือนำเข้าช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความเพิ่มเติม ดังนี้

(๑) การใช้ชื่ออาหาร ให้มีข้อความกำกับชื่ออาหาร แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(ก) ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตาม ข้อ ๔ ให้แสดงชื่อที่สอดคล้องตามชนิดของช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตนั้น ๆ

(ข) ช็อกโกแลตนมชนิดเพิ่มเนื้อมนม (Family Milk Chocolate) ให้แสดงข้อความ “ช็อกโกแลตนมชนิดเพิ่มเนื้อมนม” หรือ “ช็อกโกแลตนม (เนื้อมนม...%)” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุร้อยละของเนื้อมนม)

(ค) ช็อกโกแลตสอดไส้ ให้แสดงข้อความ “ช็อกโกแลตสอดไส้ .... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของไส้) หรือ ช็อกโกแลตสอดไส้ ..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของไส้)” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๔(๑๓) ทั้งนี้ต้องระบุชนิดของช็อกโกแลตที่ใช้หุ้มด้วย

(ง) ช็อกโกแลตที่มีการปรุงแต่งกลิ่นรส ให้แสดงข้อความ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

๑) “..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของ ช็อกโกแลต ตามข้อ 4(1)-(18)) กลิ่น..... หรือ แต่งกลิ่น..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อกลิ่นที่ใช้ปรุงแต่ง)”

๒) “..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของ ช็อกโกแลต ตามข้อ 4(1)-(18)) รส..... หรือ แต่งรส..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อรสที่ใช้ปรุงแต่ง)”

(จ) “ช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ” ที่บรรจุในภาชนะเดียวกัน (assorted chocolates) ให้แสดงข้อความ “ช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ” สำหรับผลิตภัณฑ์หลายชนิดตามข้อ ๔ ไม่รวมข้อ ๔(๓) (๔) (๑๒) (๑๓) และ (๑๔) ที่บรรจุในภาชนะเดียวกัน (assorted chocolates) และมีข้อความแสดงชนิดของช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ ที่บรรจุไว้บนฉลากด้วย โดยจะต้องระบุสูตรส่วนประกอบของช็อกโกแลตแต่ละชนิดหรือสูตรส่วนประกอบรวมของผลิตภัณฑ์ไว้ด้วย ทั้งนี้อาจใช้ข้อความอื่นในทำนองเดียวกัน เช่น “ช็อกโกแลตสอดไส้ชนิดต่าง ๆ” หรือ “ช็อกโกแลตชนิดเส้นชนิดต่าง ๆ”

(ฉ) ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ให้แสดงข้อความ “ช็อกโกแลต ..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของช็อกโกแลต ตามข้อ ๔ (๑)-(๑๘)) ผสม..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของส่วนประกอบอื่นที่เป็นส่วนผสม)”

(๒) ช็อกโกแลตที่มีการใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ให้แสดงข้อความ “มีวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล” กำกับไว้ใกล้กับชื่อของช็อกโกแลต

(๓) ให้ระบุชนิดและปริมาณของไขมันที่อื่นทุกชนิดที่ใช้ และปริมาณโกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solid) บริเวณแสดงส่วนประกอบที่สำคัญบนฉลากผลิตภัณฑ์

(๔) ห้ามมิให้แสดงชื่อว่า “ช็อกโกแลต” ไว้ที่ส่วนใดส่วนหนึ่งของฉลาก สำหรับช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต หรือผลิตภัณฑ์ที่มีช็อกโกแลตเป็นส่วนผสม ซึ่งช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตนั้นไม่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามที่ได้กำหนดไว้ในประกาศนี้

(๕) ช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ที่มีการใช้แอลกอฮอล์เพื่อเป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส ให้แสดงข้อความดังต่อไปนี้

(ก) “มีแอลกอฮอล์ไม่เกิน ...%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุปริมาณแอลกอฮอล์ เป็นร้อยละของน้ำหนัก) ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน

(ข) “เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน” ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน

**ข้อ ๑๑** ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตเพื่อจำหน่ายซึ่งได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยังคงผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายต่อไปได้ รวมถึงผู้จำหน่ายยังคงจำหน่ายต่อไปได้ ทั้งนี้ไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

**ข้อ ๑๒** ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ...) พ.ศ. ....ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ตารางข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะของช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ช็อกโกแลต และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ส่วนประกอบเป็นร้อยละของน้ำหนักคำนวณในสภาพที่ปราศจากความชื้นเมื่อหักน้ำหนักของส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหาร							
	ไขมันโกโก้ (Cocoa Butter)	โกโก้ปราศจาก ไขมัน (Fat-free Cocoa Solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solid)	ไขมันนมหรือ มันเนย (Milk Fat)	เนื้อมนม (Total Milk Solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Starch/ Flour)	เฮเซลนัท <sup>(๔)</sup> (Hazelnuts)
(๑) ช็อกโกแลต (Chocolate)	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๕	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>
(๒) ช็อกโกแลตชนิดหวาน (Sweet Chocolate)	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๓๐	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>
(๓) ช็อกโกแลตอะลาตาซา (Chocolate a la taza)	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๕	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>	ไม่มากกว่า ๘ <sup>(๑)</sup>	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>
(๔) ช็อกโกแลตอะลาตาซา ชนิดหวาน (Chocolate familiar a la taza)	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๓๐	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>	ไม่มากกว่า ๑๘ <sup>(๑)</sup>	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>
(๕) ช็อกโกแลตคูเวร์เจอร์ (Couverture Chocolate)	ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๓๕	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>
(๖) ช็อกโกแลตนม (Milk Chocolate)	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๒ <sup>(๒)</sup>	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>
(๗) ช็อกโกแลตนมชนิดเพิ่มเนื้อมนม (Family Milk Chocolate)	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า ๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐ <sup>(๒)</sup>	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>
(๘) ช็อกโกแลตนม คูเวร์เจอร์ (Milk Chocolate Couverture)	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๓.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๔ <sup>(๒)</sup>	ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>

ช็อกโกแลต และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ส่วนประกอบเป็นร้อยละของน้ำหนักคำนวณในสภาพที่ปราศจากความชื้นเมื่อหักน้ำหนักของส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหาร							
	ไขมันโกโก้ (Cocoa Butter)	โกโก้ปราศจาก ไขมัน (Fat-free Cocoa Solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solid)	ไขมันนมหรือ มันเนย (Milk Fat)	เนื้อมนม (Total Milk Solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Starch/ Flour)	เฮเซลนัท <sup>(๔)</sup> (Hazelnuts)
(๙) ช็อกโกแลตขาว หรือ ไลท์ช็อกโกแลต (White Chocolate)	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๕ <sup>(๒)</sup>	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>
(๑๐) ช็อกโกแลตจิวานดูจา (Gianduja Chocolate)	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๘	ไม่น้อยกว่า ๓๒	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่มากกว่า ๕ <sup>(๒)</sup>	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>	ไม่อนุญาต	ไม่น้อยกว่า ๒๐ ไม่มากกว่า ๔๐
(๑๑) ช็อกโกแลตนมจิวานดูจา (Gianduja Milk Chocolate)	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐ <sup>(๒)</sup>	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>	ไม่อนุญาต	ไม่น้อยกว่า ๑๕ ไม่มากกว่า ๔๐
(๑๒) ช็อกโกแลตพาราเมซา (Chocolate para mesa)	ไม่น้อยกว่า ๑๑	ไม่น้อยกว่า ๙	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>
(๑๓) ช็อกโกแลตพาราเมซา ชนิดขมเล็กน้อย (Semi-bitter Chocolate para mesa)	ไม่น้อยกว่า ๑๕	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๐	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>
(๑๔) ช็อกโกแลตพาราเมซา ชนิดขม (Bitter Chocolate para mesa)	ไม่น้อยกว่า ๒๒	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๔๐	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>
(๑๕) ช็อกโกแลตชนิดเส้น หรือ ชนิดเกล็ด (Chocolate Vermicelli / Chocolate Flakes)	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๒	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>
(๑๖) ช็อกโกแลตนมชนิดเส้น หรือ ชนิดเกล็ด (Milk Chocolate Vermicelli / Milk Chocolate Flakes)	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า ๓	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ <sup>(๓)</sup>



ช็อกโกแลต และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ส่วนประกอบเป็นร้อยละของน้ำหนักคำนวณในสภาพที่ปราศจากความชื้นเมื่อหักน้ำหนักของส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหาร							
	ไขมันโกโก้ (Cocoa Butter)	โกโก้ปราศจาก ไขมัน (Fat-free Cocoa Solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solid)	ไขมันนมหรือ มันเนย (Milk Fat)	เนื้อมนม (Total Milk Solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Starch/ Flour)	เฮเซลนัท <sup>(๔)</sup> (Hazelnuts)
(๑๗) ช็อกโกแลตสอดไส้ (Filled Chocolate) ตามระบุในข้อ ๔ (๑๗)								
(๑๘) พราลีน (Praline) ตามระบุในข้อ ๔ (๑๘)								

- (๑) แป้งหรือสตาร์ชที่ได้จากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าว สำหรับช็อกโกแลตอะลาตาซา (Chocolate a la taza) และช็อกโกแลตอะลาตาซา ชนิดหวาน (Chocolate familiar a la taza) เท่านั้น
- (๒) ปริมาณเนื้อมนม (Total Milk Solids) ให้พิจารณาจากนม รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) และองค์ประกอบตามธรรมชาติของนม
- (๓) ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามของ “ช็อกโกแลต”
- (๔) เฮเซลนัทบดละเอียด (finely ground hazelnuts)