

## อินเดียประกาศกฎระเบียบวัตถุเจือปนอาหาร

สำนักงานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของอินเดีย (FSSAI) ได้ออกประกาศแก้ไขกฎระเบียบวัตถุเจือปนอาหาร สารสำคัญมีดังนี้

1. มอลต์สกัด แป้งรีด ยีส แลคติกแอซิด (food grade) แอสคอบิก แอซิด (food grade) แคลเซียม โพรไฟโอเนต (food grade) โซเดียม เมตาไบซัลไฟต์ (food grade) และโพแทสเซียม เมตาไบซัลไฟต์ (food grade) ได้รับการอนุญาตให้เป็นวัตถุเจือปนอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์ธัญพืช รวมถึงการควบคุมข้อกำหนดสุขอนามัย สารปนเปื้อน สารตกค้าง รวมไปถึงหีบห่อและข้อกำหนดการแสดงผล
2. กำหนดข้อกำหนดปริมาณที่จำกัดทางด้านจุลินทรีย์สำหรับอาหารผู้สูงอายุและเด็ก แป้งรีด มอลต์สกัด ที่มีธัญพืช ถั่ว และผลิตภัณฑ์จากธัญพืชและถั่วเป็นส่วนประกอบ มีรายละเอียดดังนี้

ผลิตภัณฑ์	จุลินทรีย์	ปริมาณจำกัด (CFU/g)
1. อาหารสำหรับผู้สูงอายุ และเด็กเล็ก	แบคทีเรีย	50,000
	โคลิฟอร์ม	10
2. แป้งรีด	แบคทีเรีย	50,000
	โคลิฟอร์ม	10
	ซัลโมเนลลา	ต้องไม่พบ
3. มอลต์สกัด	แบคทีเรีย	10,000
	โคลิฟอร์ม	ต้องไม่พบ
	ปริมาณยีสต์	500
	ปริมาณรา	500

ที่มา: <https://chemlinked.com>