



ประกาศกรมสรรพสามิต
เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์
สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก พ.ศ. ๒๕๖๐

เพื่อประโยชน์แก่การเศรษฐกิจของประเทศ เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและสุขอนามัยที่ดีของประชาชน เพื่อความน่าเชื่อถือในหมู่ผู้บริโภค และบูรณาการจัดเก็บภาษีที่มีมาตรฐาน โปร่งใส และเป็นธรรมให้เกิดการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม อย่างยั่งยืน

อาศัยอำนาจตามความใน (๒) ของประเภทที่ ๐๒.๐๓ ของบัญชีท้ายกฎกระทรวงกำหนดพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๖๐ อธิบดีกรมสรรพสามิตจึงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก โดยออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

หมวด ๑
บทบัญญัติทั่วไป

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก” หมายความว่า เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่ทำจากผลไม้หรือพืชผัก ซึ่งไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทั้งนี้ ต้องไม่ใช่เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของคาเฟอีนเกิน ๕ มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่มปริมาตรสุทธิหนึ่งลิตร

ข้อ ๒ เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่จะได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ต้องเป็นเครื่องดื่มที่มีรายชื่อประเภทเครื่องดื่มและอัตราส่วนผสมตามที่กำหนดในบัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักท้ายประกาศนี้

ในกรณีเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผักหลายชนิด ให้ใช้อัตราส่วนผสมโดยรวมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผักทุกชนิดที่มีรายชื่อประเภทเครื่องดื่มตามที่กำหนดในบัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักท้ายประกาศนี้ เป็นเกณฑ์ในการพิจารณา

ข้อ ๓ ผู้มีหน้าที่เสียภาษีที่จะได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ได้แก่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมและผู้นำเข้าเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ทั้งนี้ ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมและผู้นำเข้าเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก มีหน้าที่ต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติในพระราชบัญญัติภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๖๐ และดำเนินการต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

๓.๑ จดทะเบียนสรรพสามิต ตามมาตรา ๓๒

๓.๒ ส่งตัวอย่างเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชมักที่ขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ในปริมาณไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร พร้อมแสดงสูตรส่วนผสมและกรรมวิธีการผลิตให้กรมสรรพสามิตใช้ตรวจสอบประกอบการพิจารณาในการขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์

๓.๓ ส่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตให้กรมสรรพสามิต ในกรณีที่เจ้าพนักงานสรรพสามิตร้องขอ

๓.๔ ผู้ประกอบอุตสาหกรรมทำบัญชีประจำวันและงบเดือนแสดงรายการเกี่ยวกับวัตถุดิบ การผลิต และการจำหน่ายสินค้า และผู้นำเข้าทำบัญชีรับจ่ายสินค้าที่นำเข้ามาในราชอาณาจักรตามมาตรา ๑๑๘ โดยงบเดือนและบัญชีรับจ่ายสินค้าที่นำเข้ามาในราชอาณาจักรดังกล่าว ให้ยื่นต่อเจ้าพนักงานสรรพสามิต ณ สถานที่ที่ระบุในมาตรา ๕๙ และมาตรา ๖๐ ภายในวันที่ ๑๕ ของเดือนถัดไป

๓.๕ แจ้งวันเวลาทำการตามปกติและวันเวลาหยุดทำการ ของโรงอุตสาหกรรมหรือสถานประกอบการ แล้วแต่กรณี ตามมาตรา ๑๕

๓.๖ แจ้งราคาขายปลีกแนะนำ ตามมาตรา ๑๘

ข้อ ๔ ผู้ที่จะได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ต้องแสดงรายละเอียดต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ ที่ภาษาชนะบรรจุ ฉลากปิดภาษาชนะ หรือฝาปิดภาษาชนะบรรจุเครื่องดื่ม

๔.๑ ชื่อผู้ประกอบอุตสาหกรรม/ผู้นำเข้า

๔.๒ สถานที่ตั้งโรงอุตสาหกรรม/สถานประกอบการของผู้นำเข้า

๔.๓ ชื่อเครื่องดื่ม

๔.๔ เครื่องหมายการค้า

๔.๕ ส่วนผสมหลักของเครื่องดื่ม

๔.๖ ปริมาตรสุทธิ

๔.๗ วัน เดือน ปี ที่ผลิต และที่หมดอายุหรือที่ควรบริโภคก่อน

ในกรณีส่งเครื่องดื่มออกไปนอกราชอาณาจักร ให้แสดงชื่อและสถานประกอบการของผู้จัดจำหน่ายในต่างประเทศแทนรายละเอียดตามข้อ ๔.๑ และ ๔.๒ ก็ได้

ข้อ ๕ ผู้ที่ประสงค์จะใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ดังนี้

๕.๑ กรณีผู้ประกอบอุตสาหกรรม ให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่ที่โรงอุตสาหกรรมตั้งอยู่

๕.๒ กรณีผู้นำเข้า ให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ที่ได้จดทะเบียนสรรพสามิตไว้

ข้อ ๖ การยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ตามข้อ ๕ ให้แจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับเครื่องดื่มที่จะขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ตามข้อ ๔ ให้ชัดเจน และยื่นตามกำหนดเวลา ดังนี้

๖.๑ กรณีผู้ประกอบการให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่า ร้อยละศูนย์ ก่อนการผลิตในครั้งแรก

๖.๒ กรณีผู้นำเข้า ให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ก่อนการนำเข้าในครั้งแรก

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงปริมาตรสุทธิหรือขนาดภาชนะบรรจุ ให้แตกต่างจากที่ได้รับสิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ไว้เดิม ผู้ได้รับสิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์จะต้องแจ้งการเปลี่ยนแปลงปริมาตรสุทธิและขนาดภาชนะบรรจุ ให้ผู้อนุมัติให้ใช้สิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ทราบก่อนการผลิตทุกครั้ง จึงจะได้รับสิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์สำหรับเครื่องตีที่เปลี่ยนแปลงปริมาตรสุทธิหรือขนาดภาชนะบรรจุนั้น แต่ผู้ได้รับสิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ไม่ต้องแจ้งรายละเอียดอื่น ๆ ตามข้อ ๔ ใหม่ หากอัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผักดังกล่าวมิได้เปลี่ยนแปลง

หมวด ๒ การพิจารณาอนุมัติ

ข้อ ๗ ให้อธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมาย เป็นผู้มีอำนาจอนุมัติคำขอใช้สิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ สำหรับเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักตามประกาศนี้

การอนุมัติตามวรรคหนึ่ง ให้มีผลใช้บังคับ ดังนี้

๗.๑ กรณีผลิตในราชอาณาจักร ให้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ผู้มีหน้าที่เสียหายได้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ เป็นต้นไป

๗.๒ กรณีนำเข้า ให้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่อนุมัติให้ใช้สิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ เป็นต้นไป ทั้งนี้ เพื่อผู้นำเข้าจะได้นำไปยื่นต่อกรมศุลกากรในการนำเข้าเครื่องตีดังกล่าวต่อไป

หมวด ๓ การตรวจสอบคุณภาพเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก

ข้อ ๘ การตรวจสอบคุณภาพเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่ได้รับสิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์แล้วที่วางจำหน่ายในท้องตลาด ให้สรรพสามิตพื้นที่แต่ละพื้นที่มีหน้าที่เก็บตัวอย่างเครื่องตีที่ได้รับสิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์จากท้องตลาด อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างเครื่องตีที่มีวัน เดือน ปี ที่ผลิตคราวเดียวกัน ตัวอย่างละ ๒ ชุด ชุดละ ๑ ลิตร ส่งให้กรมสรรพสามิตตรวจวิเคราะห์ ๑ ชุด และเก็บไว้ที่สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ไว้เป็นหลักฐานอีก ๑ ชุด พร้อมจัดทำบันทึกการเก็บตัวอย่างไว้เป็นหลักฐานด้วย

ทั้งนี้ การสุ่มเก็บตัวอย่างเครื่องตีที่ได้รับสิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ให้ดำเนินการภายใต้หลักการบริหารความเสี่ยง (Risk Management)

หมวด ๔
มาตรการบังคับ

ข้อ ๙ หากกรมสรรพสามิตตรวจพบว่า เครื่องดื่มที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ มีอัตราส่วนผสมไม่เป็นไปตามอัตราส่วนผสมตามบัญชีท้ายประกาศนี้ หรือมีคุณสมบัติไม่เป็นตามที่กำหนดในข้อ ๑ และข้อ ๒ หรือผู้มีหน้าที่เสียภาษีไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในข้อ ๓ และข้อ ๔ ให้ถือว่าเครื่องดื่มในส่วนที่มีอัตราส่วนผสมไม่เป็นไปตามบัญชีท้ายประกาศ หรือเครื่องดื่มในส่วนที่ผู้มีหน้าที่เสียภาษีไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กล่าวข้างต้น ไม่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ และให้เสียภาษีในอัตราที่กำหนดไว้ใน (๑) ของประเภทที่ ๐๒.๐๓ ของบัญชีท้ายกฎกระทรวงกำหนดพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๖๐ ที่ใช้บังคับในวันที่ความรับผิดชอบในอันจะต้องเสียภาษีเกิดขึ้น รวมทั้งเบี้ยปรับและเงินเพิ่มตามกฎหมายต่อไป

ข้อ ๑๐ ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่เสียภาษีไม่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ กรมสรรพสามิตจะดำเนินการประเมินภาษี เบี้ยปรับ และเงินเพิ่ม ตามกฎหมายต่อไป

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๑๑ เครื่องดื่มที่ได้รับสิทธิยกเว้นภาษี ตามประกาศกระทรวงการคลัง เรื่อง ลดอัตราและยกเว้นภาษีสรรพสามิต (ฉบับที่ ๒๗) ลงวันที่ ๓๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงการคลัง เรื่อง ลดอัตราและยกเว้นภาษีสรรพสามิต (ฉบับที่ ๔๑) ลงวันที่ ๒๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๐ ประกอบกับประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องดื่ม น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ลงวันที่ ๒๙ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๑ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องดื่ม น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๓ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๑ และประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องดื่ม น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๑๓ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๒ ซึ่งออกตามความในพระราชบัญญัติภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๒๗ อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ ให้เป็นดังนี้

๑๑.๑ กรณีที่ไม่มีมีการเปลี่ยนแปลงสูตรการผลิตหรืออัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผักจากที่ได้รับอนุมัติให้ยกเว้นภาษีไว้ และเป็นเครื่องดื่ม น้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีรายชื่อประเภทเครื่องดื่มตามบัญชีท้ายประกาศนี้ และไม่มีคาเฟอีนหรือมีคาเฟอีนไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่มปริมาตรสุทธิหนึ่งลิตร ให้ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ตามประกาศนี้ โดยได้รับยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามข้อ ๓.๒ ของประกาศนี้

๑๑.๒ กรณีที่ไม่มีมีการเปลี่ยนแปลงสูตรการผลิตหรืออัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพีชผักจากที่ได้รับอนุมัติให้ยกเว้นภาษีไว้ และเป็นเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพีชผักที่มีรายชื่อประเภทเครื่องดื่มน้ำผลไม้ตามบัญชีท้ายประกาศนี้ แต่มีคาเฟอีนเกิน ๕ มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่มน้ำผลไม้หนึ่งลิตร ให้ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์เฉพาะเครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่มีความรับผิดชอบในอันจะต้องเสียภาษีเกิดขึ้น ภายใน ๙๐ วัน นับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ผู้ที่ยื่นคำขอยกเว้นภาษีไว้ ตามประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก ลงวันที่ ๒๙ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๑ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๓ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๑ และประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๑๓ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๒ ซึ่งอยู่ระหว่างการพิจารณาของกรมสรรพสามิต อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ ให้พิจารณาตามประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก ลงวันที่ ๒๙ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๑ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๓ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๑ และประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๑๓ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๒ และกรณีที่ได้รับการพิจารณาให้ยกเว้นภาษีตามประกาศฉบับดังกล่าว ให้เป็นดังนี้

๑๒.๑ กรณีเครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่มีความรับผิดชอบในอันจะต้องเสียภาษีเกิดขึ้น ก่อนวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ ให้ได้รับการยกเว้นภาษีตามประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก ลงวันที่ ๒๙ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๑ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๓ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๑ และประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๑๓ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๒

๑๒.๒ กรณีเครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่มีความรับผิดชอบในอันจะต้องเสียภาษีเกิดขึ้น ตั้งแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ ให้เป็นดังนี้

(๑) กรณีที่เป็นเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพีชผักที่มีรายชื่อประเภทเครื่องดื่มน้ำผลไม้ตามบัญชีท้ายประกาศนี้ และไม่มีคาเฟอีนหรือมีคาเฟอีนไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่มน้ำผลไม้หนึ่งลิตร ให้ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ตามประกาศนี้ โดยได้รับยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามข้อ ๓.๒ ของประกาศนี้

(๒) กรณีที่เป็นเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพีชผักที่มีรายชื่อประเภทเครื่องดื่มน้ำผลไม้ตามบัญชีท้ายประกาศนี้ แต่มีคาเฟอีนเกิน ๕ มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่มน้ำผลไม้หนึ่งลิตร ให้ได้รับสิทธิเสียภาษีอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์เฉพาะเครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่มีความรับผิดชอบในอันจะต้องเสียภาษีเกิดขึ้น ภายใน ๙๐ วัน นับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ

(๓) กรณีที่เป็นเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพีชผักที่ไม่มีรายชื่อประเภทเครื่องดื่มน้ำผลไม้ตามบัญชีท้ายประกาศนี้ ให้เสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์เฉพาะเครื่องดื่มน้ำผลไม้ที่มีความรับผิดชอบในอันจะต้องเสียภาษีเกิดขึ้นตั้งแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับจนถึงวันที่ได้รับแจ้งผลการพิจารณา แต่ไม่เกิน ๙๐ วัน นับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๑๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐ จนถึงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐



(นายสมชาย พูลสวัสดิ์)
อธิบดีกรมสรรพสามิต

บัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก

| ลำดับที่ | ประเภท เครื่องตี | คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก | อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้ และน้ำพืชผักต่อปริมาตร สุทธิของเครื่องตีต้องไม่ น้อยกว่าร้อยละ |
|----------|-------------------------|---|---|
| ๑ | น้ำส้ม | น้ำส้มที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๒ | น้ำสับประรด | น้ำสับประรดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐.๕ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๓ | น้ำองุ่น | น้ำองุ่นที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๔ | น้ำลิ้นจี่ | น้ำลิ้นจี่ที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐.๕ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๕ | น้ำลำไย | น้ำลำไยที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๖ | น้ำมะม่วง | น้ำมะม่วงที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๕ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๗ | น้ำกล้วย | น้ำกล้วยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๘ | น้ำอ้อย | น้ำอ้อยที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๙ | น้ำมะพร้าว | น้ำมะพร้าวที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๑๐ | น้ำมะเขือเทศ | น้ำมะเขือเทศที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔.๕ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๑๑ | น้ำฝรั่ง | น้ำฝรั่งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๑๒ | น้ำตาลสด | น้ำตาลสดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๑๓ | น้ำแตงโม | น้ำแตงโมที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๗ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๑๔ | น้ำละมุด | น้ำละมุดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๘ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๑๕ | น้ำมะละกอ | น้ำมะละกอสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๑๖ | น้ำชมพู | น้ำชมพูสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๓ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๑๗ | น้ำข่ามะเสี้ยน | น้ำข่ามะเสี้ยนสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๑๘ | น้ำแตงไทย | น้ำแตงไทยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๑๙ | น้ำมะเฟือง | น้ำมะเฟืองสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๒๐ | น้ำมะม่วง - หิมพานต์ | น้ำมะม่วงหิมพานต์สกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์* | ๑๐ |
| ๒๑ | น้ำตะลิงปลิง | น้ำตะลิงปลิงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑.๕ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๒๒ | น้ำขนุน | น้ำขนุนสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๒๓ | น้ำแคนตาลูป | น้ำแคนตาลูปสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๒๔ | น้ำเงาะ | น้ำเงาะสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๒๕ | น้ำมังคุด | น้ำมังคุดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๒๖ | น้ำพุทรา | น้ำพุทราสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๒๗ | น้ำทุเรียน | น้ำทุเรียนสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๒๘ | น้ำล้างสาด | น้ำล้างสาดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๒๙ | น้ำทับทิม | น้ำทับทิมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๓๐ | น้ำลูกตาล | น้ำลูกตาลสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๓ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๓๑ | น้ำมะนาว | น้ำมะนาวที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ * | ๕ |

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

| ลำดับ ที่ | ประเภท เครื่องดื่ม | คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก | อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้ และน้ำพืชผักต่อปริมาตร สุทธิของเครื่องดื่มต้องไม่ น้อยกว่าร้อยละ |
|--------------|-----------------------|---|---|
| ๓๒ | น้ำสตอเบอรี่ | น้ำสตอเบอรี่สกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๓๓ | น้ำระกำ | น้ำระกำสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ * | ๕ |
| ๓๔ | น้ำเสาวรส | น้ำเสาวรสที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ * | ๕ |
| ๓๕ | น้ำลูกหว้า | น้ำลูกหว้าสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ * | ๕ |
| ๓๖ | น้ำมะดัน | น้ำมะดันสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๕ |
| ๓๗ | น้ำมะยง | น้ำมะยงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ * | ๕ |
| ๓๘ | น้ำลูกหนามแดง | น้ำลูกหนามแดงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ * | ๕ |
| ๓๙ | น้ำบัว | บัวตองเค็มที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๕ องศาบริกซ์ * | ๓ |
| ๔๐ | น้ำมะตูม | น้ำมะตูมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ * | ๕ |
| ๔๑ | น้ำมะยม | น้ำมะยมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๓ องศาบริกซ์ * | ๕ |
| ๔๒ | น้ำมะกอก | น้ำมะกอกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๔๓ | น้ำแห้ว | น้ำแห้วสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๔๔ | น้ำมะขาม | น้ำมะขามสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ * | ๕ |
| ๔๕ | น้ำสำรอง | ผลสำรองแห้ง ๐.๒ กรัม เมื่อละลายน้ำแล้วมีน้ำหนักเปียกไม่น้อยกว่า ๑๐ กรัม | ๐.๒ |
| ๔๖ | น้ำเมล็ดแมงลัก | เมล็ดแมงลักแห้ง ๐.๕ กรัม เมื่อแช่น้ำแล้วมีน้ำหนักเปียกไม่น้อยกว่า ๑๐ กรัม | ๐.๕ |
| ๔๗ | น้ำกระเจี๊ยบ | น้ำกระเจี๊ยบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ * | ๕ |
| ๔๘ | น้ำเก็กฮวย | ดอกเก็กฮวยแห้งที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก | ๑ |
| ๔๙ | น้ำดอกคำฝอย | ดอกคำฝอยแห้งที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก | ๐.๓ |
| ๕๐ | น้ำกุหลาบ | น้ำกุหลาบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒.๕ องศาบริกซ์ * | ๒ |
| ๕๑ | น้ำดอกอัญชัน | น้ำดอกอัญชันสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ * | ๒ |
| ๕๒ | น้ำเห็ดหอม | เห็ดหอมแห้งที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๕ ของน้ำหนัก | ๑ |
| ๕๓ | น้ำโกโก้ | โกโก้ผงที่มีทีโอโบรมีน (Theobromine) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก | ๑ |
| ๕๔ | น้ำเงาะก้วย | หญาเงาะก้วยแห้งที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก | ๐.๒ |
| ๕๕ | น้ำว่านหางจระเข้ | น้ำว่านหางจระเข้ที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๐.๘ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๕๖ | น้ำขิง | น้ำขิงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๕๗ | น้ำรากบัว | น้ำรากบัวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒.๕ องศาบริกซ์ * | ๕ |
| ๕๘ | น้ำใบเตย | น้ำใบเตยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๕๙ | น้ำใบบัวบก | น้ำใบบัวบกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑.๕ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๖๐ | น้ำหน่อไม้ฝรั่ง | น้ำหน่อไม้ฝรั่งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๖๑ | น้ำฟักเขียว | น้ำฟักเขียวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๖๒ | น้ำฟักทอง | น้ำฟักทองสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

| ลำดับที่ | ประเภท เครื่องดื่ม | คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก | อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้ และน้ำพืชผักต่อปริมาตร สุทธิของเครื่องดื่มต้องไม่ น้อยกว่าร้อยละ |
|----------|-----------------------------|---|---|
| ๖๓ | น้ำบวบ | น้ำบวบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๖๔ | น้ำแครอท | น้ำแครอทสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๖๕ | น้ำแตงกวา | น้ำแตงกวาสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๖๖ | น้ำผักกาดขาว | น้ำผักกาดขาวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑.๕ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๖๗ | น้ำผักกาดหอม | น้ำผักกาดหอมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๖๘ | น้ำกะหล่ำปลี | น้ำกะหล่ำปลีสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๖๙ | น้ำกะหล่ำดอก | น้ำกะหล่ำดอกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๗๐ | น้ำผักกวางตุ้ง | น้ำผักกวางตุ้งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๗๑ | น้ำผักขึ้นฉ่าย | น้ำผักขึ้นฉ่ายสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๗๒ | น้ำผักคะน้า | น้ำผักคะน้าสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๗๓ | น้ำผักตำลึง | น้ำผักตำลึงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๗๔ | น้ำผักตงโอ้ | น้ำผักตงโอ้สกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๐.๕ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๗๕ | น้ำผักบุงจีน | น้ำผักบุงจีนสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๗๖ | น้ำผักปวยเล้ง | น้ำผักปวยเล้งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๗๗ | น้ำสายบัว | น้ำสายบัวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑.๔ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๗๘ | น้ำถั่วแขก | น้ำถั่วแขกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๗๙ | น้ำถั่วพู | น้ำถั่วพูสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๘๐ | น้ำถั่วฝักยาว | น้ำถั่วฝักยาวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๘๑ | น้ำถั่วลันเตา | น้ำถั่วลันเตาสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๘๒ | น้ำผลไม้และ น้ำพืชผักผสม | น้ำพืชผักผลไม้แต่ละชนิดที่กำหนดไว้ในบัญชี | ๑๐ |
| ๘๓ | น้ำเผือก | เผือกที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก | ๓ |
| ๘๔ | น้ำมันเทศ | มันเทศที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก | ๓ |
| ๘๕ | น้ำมันสำปะหลัง | มันสำปะหลังที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก | ๓ |
| ๘๖ | น้ำถั่วเหลือง | ถั่วเหลืองแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก | ๕ |
| ๘๗ | น้ำถั่วลิสง | ถั่วลิสงแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก | ๓ |
| ๘๘ | น้ำถั่วแดง | ถั่วแดงแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก | ๓ |
| ๘๙ | น้ำถั่วเขียว | ถั่วเขียวแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก | ๓ |
| ๙๐ | น้ำถั่วดำ | ถั่วดำแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก | ๓ |
| ๙๑ | น้ำเมล็ดบัว | เมล็ดบัวแห้งที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก | ๓ |
| ๙๒ | น้ำธัญพืช | ธัญพืชที่ชนิดนั้น ๆ ที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก | ๓ |

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

| ลำดับที่ | ประเภทเครื่องต้ม | คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก | อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำที่ซัดต่อปริมาตรสุทธิของเครื่องต้มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ |
|----------|------------------|---|--|
| ๙๓ | น้ำข้าวโพด | ข้าวโพดที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก | ๓ |
| ๙๔ | น้ำสละ | น้ำสละสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๙๕ | น้ำสมอไทย | น้ำสมอไทยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ * | ๕ |
| ๙๖ | น้ำหม่อน | น้ำลูกหม่อนที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๙๗ | น้ำตะคร้อ | น้ำตะคร้อที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๙๘ | น้ำคอแลน | น้ำคอแลนที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๘ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๙๙ | น้ำมะขามป้อม | น้ำมะขามป้อมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๑๐๐ | น้ำมะเฒ่า | น้ำมะเฒ่าที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๑๐๑ | น้ำลูกหยี | น้ำลูกหยีสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๑๐๒ | น้ำลูกยอ | น้ำลูกยอสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ * | ๓ |
| ๑๐๓ | น้ำเมล็ดทานตะวัน | เมล็ดทานตะวันแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๒ ของน้ำหนัก | ๕ |
| ๑๐๔ | น้ำมะเกี๋ยง | น้ำมะเกี๋ยงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ * | ๕ |
| ๑๐๕ | น้ำพิลังกาสา | น้ำพิลังกาสาสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๑๐๖ | น้ำแก้วมังกร | น้ำแก้วมังกรที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๒ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๑๐๗ | น้ำทุเรียนเทศ | น้ำทุเรียนเทศที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๑๐๘ | น้ำฟักข้าว | น้ำฟักข้าวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๗ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๑๐๙ | น้ำมะปราง | น้ำมะยงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ * | ๕ |
| ๑๑๐ | น้ำใบย่านาง | น้ำใบย่านางที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑.๕ องศาบริกซ์ * | ๑๐ |
| ๑๑๑ | น้ำงา | งาที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก | ๕ |
| ๑๑๒ | น้ำเห็ดเป่าฮือ | เห็ดเป่าฮือที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก | ๑ |
| ๑๑๓ | น้ำเห็ดหูหนู | เห็ดหูหนูที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก | ๑ |
| ๑๑๔ | น้ำเห็ดหลินจือ | เห็ดหลินจือที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก | ๑ |
| ๑๑๕ | น้ำกระชาย | กระชายที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก | ๑ |
| ๑๑๖ | น้ำตะไคร้ | ตะไคร้ที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก | ๑ |
| ๑๑๗ | น้ำปญจชันธ์ | ปญจชันธ์ที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก | ๑ |
| ๑๑๘ | น้ำแปะก๊วย | แปะก๊วยที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก | ๑ |

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์