



ประกาศกรมสรรพสามิต

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าสำหรับเครื่องดื่ม  
ประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีการเติมสารอาหารหรือสารอื่น

เพื่อให้การเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าสำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีการเติมสารอาหารหรือสารอื่น เป็นไปอย่างถูกต้อง มีมาตรฐาน และโปร่งใส อาศัยอำนาจตามความใน (๓) ของประเภทที่ ๐๒.๐๓ ของบัญชีท้ายกฎกระทรวงกำหนดพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๖๐ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวงกำหนดพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิต (ฉบับที่ ๘) พ.ศ. ๒๕๖๒ ประกอบกับมาตรา ๓๘ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๗) พ.ศ. ๒๕๕๐ อธิบดีกรมสรรพสามิตจึงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าสำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีการเติมสารอาหารหรือสารอื่น ในประเภทที่ ๐๒.๐๓ (๓) โดยออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าสำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีการเติมสารอาหารหรือสารอื่น ลงวันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีการเติมสารอาหารหรือสารอื่น” หมายความว่า เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีรายชื่อประเภทเครื่องดื่มตามที่กำหนดในบัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ท้ายประกาศกรมสรรพสามิตที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามความใน (๒) ของประเภทที่ ๐๒.๐๓ และมีอัตราส่วนผสมตามที่กำหนดในบัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักท้ายประกาศนี้ ซึ่งไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และไม่ใช้เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกาเฟอีนเกิน ๕ มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่มปริมาตรสุทธิหนึ่งลิตร ทั้งนี้ ต้องมีการเติมสารอาหารหรือสารอื่นตามที่กำหนดไว้ในประกาศนี้ และได้รับเลขสารบบอาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหารแล้ว

ข้อ ๓ เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีการเติมสารอาหารหรือสารอื่น ที่จะได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าตามประกาศนี้ ต้องมีคุณสมบัติและลักษณะ ดังต่อไปนี้

๓.๑ เป็นเครื่องดื่มที่มีรายชื่อประเภทเครื่องดื่มตามที่กำหนดในบัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ท้ายประกาศกรมสรรพสามิตที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามความใน (๒) ของประเภทที่ ๐๒.๐๓ ในบัญชีท้ายกฎกระทรวงกำหนดพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิต และมีอัตราส่วนผสมตามที่กำหนดในบัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักท้ายประกาศนี้

ในกรณีเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผักหลายชนิด ทั้งชนิดที่มีรายชื่อและไม่มีรายชื่ออยู่ในบัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ท้ายประกาศกรมสรรพสามิตที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามความใน (๒) ของประเภทที่ ๐๒.๐๓ การพิจารณาอัตราส่วนผสมให้พิจารณาเฉพาะน้ำผลไม้และน้ำพืชผักชนิดที่มีรายชื่อประเภทเครื่องดื่มตามที่กำหนดในบัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ท้ายประกาศกรมสรรพสามิตที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามความใน (๒) ของประเภทที่ ๐๒.๐๓

๓.๒ เป็นเครื่องดื่มที่มีการเติมสารอาหารหรือสารอื่นอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ และได้จดทะเบียนอาหารหรือแจ้งรายละเอียดอาหาร และได้รับเลขสารบบอาหารตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแล้ว

- (๑) วิตามิน กรดอะมิโน กรดไขมัน แร่ธาตุ และผลิตภัณฑ์จากพืชหรือสัตว์
- (๒) สารเข้มข้น สารเมตาโบไลต์ ส่วนประกอบ หรือสารสกัดของสารใน (๑)
- (๓) สารสังเคราะห์เลียนแบบสารตาม (๑) หรือ (๒)
- (๔) ส่วนผสมอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของสารใน (๑) (๒) หรือ (๓)
- (๕) สารหรือสิ่งอื่นนอกจาก (๑) - (๔) ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกำหนดหรืออนุญาตเพิ่มเติม

๓.๓ เป็นเครื่องดื่มที่แสดงรายละเอียดต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ ที่ภาชนะบรรจุ ฉลากปิดภาชนะ หรือฝาปิดภาชนะบรรจุเครื่องดื่ม

- (๑) ชื่อผู้ประกอบการ/ผู้นำเข้า
- (๒) สถานที่ตั้งโรงอุตสาหกรรม/สถานประกอบการของผู้นำเข้า
- (๓) ชื่อเครื่องดื่ม
- (๔) เครื่องหมายการค้า
- (๕) ส่วนผสมหลักของเครื่องดื่ม
- (๖) ปริมาตรสุทธิ
- (๗) วัน เดือน ปี ที่ผลิตและที่หมดอายุ หรือที่ควรบริโภคก่อน
- (๘) เลขสารบบอาหาร

ในกรณีส่งเครื่องดื่มออกไปนอกราชอาณาจักร ให้แสดงชื่อและสถานประกอบการของผู้จัดจำหน่ายในต่างประเทศแทนรายละเอียดตาม (๑) และ (๒) ก็ได้ และจะไม่แสดงเลขสารบบอาหารตาม (๘) ก็ได้

ข้อ ๔ ผู้มีหน้าที่เสียภาษีที่จะได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าตามประกาศนี้ ได้แก่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมและผู้นำเข้าเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีการเติมสารอาหารหรือสารอื่น ทั้งนี้ ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมและผู้นำเข้ามีหน้าที่ต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติในพระราชบัญญัติภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๖๐ ให้ถูกต้องครบถ้วน

ข้อ ๕ ผู้ที่ประสงค์จะใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าตามประกาศนี้ ต้องยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าและดำเนินการต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

๕.๑ ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่า ภายในกำหนดเวลาและสถานที่ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ประกอบการอุตสาหกรรม ให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่า เป็นหนังสือ ก่อนการผลิตในครั้งแรก ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่ที่โรงอุตสาหกรรมตั้งอยู่

(๒) กรณีผู้นำเข้า ให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าเป็นหนังสือ ก่อนการนำเข้าในครั้งแรก ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ที่ได้จดทะเบียนสรรพสามิตไว้

๕.๒ แจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับผู้ยื่นคำขอ แจ้งรายละเอียดของเครื่องตี๋ม ส่งตัวอย่าง เครื่องตี๋ม ตัวอย่างฉลาก ตัวอย่างวัตถุดิบ และเอกสารหลักฐานที่เกี่ยวข้อง เพื่อประกอบการยื่นคำขอใช้สิทธิ ดังนี้

(๑) แจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับผู้ยื่นคำขอ และแจ้งรายละเอียดของเครื่องตี๋มที่จะขอ ใช้สิทธิตามข้อ ๓.๓ ให้ชัดเจน รวมทั้งส่งตัวอย่างฉลากที่จะใช้ปิดบนภาชนะบรรจุเครื่องตี๋มดังกล่าว

(๒) ส่งตัวอย่างเครื่องตี๋มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีการเติมสารอาหารหรือ สารอื่นที่ขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าตามประกาศนี้ จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ ภาชนะบรรจุ โดยมีปริมาตร รวมไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร พร้อมแสดงสูตรส่วนผสมและกรรมวิธีการผลิตให้กรมสรรพสามิตใช้ตรวจสอบ ประกอบการพิจารณาในการขอใช้สิทธิ

(๓) ส่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเครื่องตี๋มให้กรมสรรพสามิต ในกรณีที่เจ้าพนักงาน สรรพสามิตร้องขอ

(๔) ส่งหลักฐานการได้เลขสารบบอาหาร และส่งเอกสารใบจดทะเบียนอาหารหรือ แจ้งรายละเอียดอาหาร (สบ. ๕) รวมทั้งเอกสารประกอบที่เกี่ยวข้องกับการจดทะเบียนอาหารหรือ แจ้งรายละเอียดอาหาร อาทิเช่น สบ. ๕-๑ สบ. ๕-๒ สบ. ๕-๓ สบ. ๕-๔ สบ. ๕-๕ หรือ สบ. ๕-๖ แล้วแต่กรณี ที่ผ่านการพิจารณาจากหน่วยงานที่กำหนดไว้ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแล้ว

ข้อ ๖ ให้สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ที่ได้รับคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่า ส่งคำขอ ใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่า รายละเอียดและเอกสารหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ตามข้อ ๕ ให้สำนักงาน สรรพสามิตภาค และส่งสำเนาคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่า รายละเอียดและเอกสารหลักฐาน ที่เกี่ยวข้องตามข้อ ๕ พร้อมทั้งตัวอย่างเครื่องตี๋ม ให้กลุ่มวิเคราะห์สินค้าและของกลาง เพื่อตรวจสอบคุณสมบัติ และลักษณะของเครื่องตี๋มตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๒ และข้อ ๓

เมื่อกลุ่มวิเคราะห์สินค้าและของกลางได้ตรวจสอบคุณสมบัติและลักษณะของเครื่องตี๋ม ตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๒ และข้อ ๓ แล้ว ให้ส่งผลการตรวจสอบให้สำนักงานสรรพสามิตภาค เพื่อดำเนินการต่อไป

ข้อ ๗ ให้ผู้อำนวยการสำนักงานสรรพสามิตภาคเป็นผู้มีอำนาจอนุมัติคำขอใช้สิทธิเสียภาษี ในอัตราตามมูลค่าสำหรับเครื่องตี๋มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีการเติมสารอาหารและสารอื่นตาม ประกาศนี้ โดยการอนุมัติให้มีผล ดังนี้

๗.๑ กรณีผลิตในราชอาณาจักร ให้มีผลตั้งแต่วันที่ผู้มีหน้าที่เสียภาษีได้ยื่นคำขอใช้สิทธิ เสียภาษีในอัตราตามมูลค่าเป็นต้นไป

๗.๒ กรณีนำเข้า ให้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่อนุมัติให้ใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่า เป็นต้นไป ทั้งนี้ เพื่อผู้นำเข้าจะได้นำไปยื่นต่อกรมศุลกากรในการนำเข้าเครื่องตี๋มดังกล่าวต่อไป

เครื่องต้มที่ได้รับอนุมัติให้ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าไว้แล้ว ในกรณีที่ผู้ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าประสงค์จะเปลี่ยนแปลงปริมาณหรือขนาดภาชนะบรรจุของเครื่องต้มตาม (๖) ของข้อ ๓.๓ ให้แตกต่างจากที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าไว้เดิม ผู้ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าจะต้องแจ้งการเปลี่ยนแปลงปริมาณหรือขนาดภาชนะบรรจุให้ผู้อนุมัติให้ใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าตามวรรคหนึ่งทราบ ก่อนการผลิตหรือการนำเข้าทุกครั้ง จึงจะได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าตามประกาศนี้สำหรับเครื่องต้มที่เปลี่ยนแปลงปริมาณหรือขนาดภาชนะบรรจุนั้น แต่ผู้ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าไม่ต้องแจ้งรายละเอียดอื่น ๆ ตามข้อ ๓.๓ ใหม่ หากอัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผักดังกล่าวมิได้เปลี่ยนแปลง

ข้อ ๘ ให้สรรพสามิตพื้นที่แต่ละพื้นที่มีหน้าที่เก็บตัวอย่างเครื่องต้มที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าตามประกาศนี้แล้วจากท้องตลาด เพื่อตรวจสอบคุณภาพเครื่องต้มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีการเติมสารอาหารหรือสารอื่นซึ่งได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าตามประกาศนี้แล้วอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างเครื่องต้มที่มีวัน เดือน ปี ที่ผลิตคราวเดียวกัน ตัวอย่างละ ๒ ชุด ชุดละ ๓ ภาชนะ โดยมีปริมาตรรวมไม่น้อยกว่าชุดละ ๑ ลิตร ส่งให้กรมสรรพสามิตตรวจวิเคราะห์ ๑ ชุด และเก็บไว้ที่สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ไว้เป็นหลักฐานอีก ๑ ชุด พร้อมจัดทำบันทึกการเก็บตัวอย่างไว้เป็นหลักฐานด้วย

ทั้งนี้ การสุ่มเก็บตัวอย่างเครื่องต้มที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าตามประกาศนี้ให้ดำเนินการภายใต้หลักการบริหารความเสี่ยง (Risk Management)

ข้อ ๙ หากกรมสรรพสามิตตรวจพบว่า เครื่องต้มที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าตามประกาศนี้ มีคุณสมบัติหรือลักษณะไม่เป็นไปตามที่กำหนดในข้อ ๒ และข้อ ๓ หรือผู้มีหน้าที่เสียภาษีไม่ปฏิบัติตามที่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในข้อ ๔ ข้อ ๕ หรือข้อ ๗ วรรคสอง ให้ถือว่าเครื่องต้มในส่วนที่มีคุณสมบัติหรือลักษณะไม่เป็นไปตามที่ประกาศกำหนด หรือเครื่องต้มในส่วนที่ผู้มีหน้าที่เสียภาษีไม่ปฏิบัติตามให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กล่าวข้างต้น ไม่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าตามประกาศนี้ และให้เสียภาษีในอัตราที่กำหนดไว้ใน (๑) ของประเภทที่ ๐๒.๐๓ ของบัญชีท้ายกฎกระทรวงกำหนดพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิต ที่ใช้บังคับในวันที่ความรับผิดชอบในอันจะต้องเสียภาษีเกิดขึ้น รวมทั้งเบี้ยปรับและเงินเพิ่มตามกฎหมายต่อไป

ข้อ ๑๐ ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่เสียภาษีไม่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าตามประกาศนี้ กรมสรรพสามิตจะดำเนินการประเมินภาษี เบี้ยปรับ และเงินเพิ่ม ตามกฎหมายต่อไป

ข้อ ๑๑ เครื่องต้มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีการเติมสารอาหารหรือสารอื่น ที่ได้รับอนุมัติให้ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าไว้ ตามประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าสำหรับเครื่องต้มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีการเติมสารอาหารหรือสารอื่น ลงวันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ก่อนวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับให้ยังคงใช้ได้ต่อไป โดยให้ถือว่าได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าตามประกาศนี้ตั้งแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับเป็นต้นไป

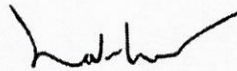
คำขอใช้สิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่าสำหรับเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผักที่มีการเติมสารอาหารและสารอื่นที่ได้ยื่นไว้ ตามประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การเสียหายในอัตราตามมูลค่าสำหรับเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผักที่มีการเติมสารอาหารหรือ สารอื่น ลงวันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ก่อนวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ และอยู่ระหว่างการพิจารณาของ กรมสรรพสามิต ให้ยังคงใช้ได้ต่อไป และเมื่อมีการอนุมัติแล้ว ให้มีผลดังนี้

(๑) กรณีผลิตในราชอาณาจักร ให้ถือเป็นการอนุมัติตามประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียหายในอัตราตามมูลค่าสำหรับเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก ที่มีการเติมสารอาหารหรือสารอื่น ลงวันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ตั้งแต่วันที่ผู้มีหน้าที่เสียหายได้ยื่นคำขอใช้ สิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่าจนถึงวันก่อนวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ และตั้งแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้ บังคับเป็นต้นไป ให้ถือเป็นการอนุมัติตามประกาศนี้

(๒) กรณีนำเข้า ให้ถือเป็นการอนุมัติตามประกาศนี้ โดยให้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่อนุมัติให้ ใช้สิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่าเป็นต้นไป ทั้งนี้ เพื่อผู้นำเข้าจะได้นำไปยื่นต่อกรมศุลกากรในการนำเข้า เครื่องตีดังกล่าวต่อไป

ข้อ ๑๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๓



(นายพร อนันตศิลป์)

อธิบดีกรมสรรพสามิต

บัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีการเติมสารอาหารหรือสารอื่น

ลำดับ ที่	ประเภทเครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้ และน้ำพืชผักต่อปริมาตร สุทธิของเครื่องดื่มต้อง ไม่น้อยกว่าร้อยละ
๑	น้ำกระเจี๊ยบ	น้ำกระเจี๊ยบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์*	๕
๒	น้ำกล้วย	น้ำกล้วยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๑๐
๓	น้ำแก้วมังกร	น้ำแก้วมังกรที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๑๐
๔	น้ำขนุน	น้ำขนุนสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์*	๑๐
๕	น้ำคอแลน	น้ำคอแลนที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๘ องศาบริกซ์*	๑๐
๖	น้ำแคนตาลูป	น้ำแคนตาลูปสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์*	๑๐
๗	น้ำเงาะ	น้ำเงาะสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์*	๑๐
๘	น้ำชมพู	น้ำชมพูสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๓ องศาบริกซ์*	๑๐
๙	น้ำข่ามะเสี้ยน	น้ำข่ามะเสี้ยนสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์*	๑๐
๑๐	น้ำตะคร้อ	น้ำตะคร้อที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๑๐
๑๑	น้ำตะลิงปลิง	น้ำตะลิงปลิงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๕
๑๒	น้ำตาลสด	น้ำตาลสดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๑๐
๑๓	น้ำแตงไทย	น้ำแตงไทยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๑๔	น้ำแตงโม	น้ำแตงโมที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๗ องศาบริกซ์*	๑๐
๑๕	น้ำทับทิม	น้ำทับทิมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๑๐
๑๖	น้ำทุเรียน	น้ำทุเรียนที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๑๐
๑๗	น้ำทุเรียนเทศ	น้ำทุเรียนเทศที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๑๐
๑๘	น้ำบวญ	น้ำบวญสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์*	๓
๑๙	น้ำฝรั่ง	น้ำฝรั่งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์*	๑๐
๒๐	น้ำพิลังกาสา	น้ำพิลังกาสาสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์*	๑๐
๒๑	น้ำพุทรา	น้ำพุทรากัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์*	๑๐
๒๒	น้ำฟักข้าว	น้ำฟักข้าวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๗ องศาบริกซ์*	๑๐
๒๓	น้ำมะกอก	น้ำมะกอกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๒๔	น้ำมะเกี๋ยง	น้ำมะเกี๋ยงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์*	๕
๒๕	น้ำมะขาม	น้ำมะขามสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๕
๒๖	น้ำมะขามป้อม	น้ำมะขามป้อมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์*	๕
๒๗	น้ำมะเขือเทศ	น้ำมะเขือเทศที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์*	๑๐

\* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

\*\* คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจากปริมาณสารละลายได้ หรือโปรตีน หรือคาร์โบไฮเดรต หรือสารที่สกัดด้วยน้ำร้อน  
ไม่น้อยกว่าที่กำหนดในบัญชีนี้ หมายถึง น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์

ลำดับ ที่	ประเภทเครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้ และน้ำพืชผักต่อปริมาตร สุทธิของเครื่องดื่มต้อง ไม่น้อยกว่าร้อยละ
๒๘	น้ำมะดัน	น้ำมะดันสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๕
๒๙	น้ำมะตูม	น้ำมะตูมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์*	๕
๓๐	น้ำมะนาว	น้ำมะนาวที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์*	๕
๓๑	น้ำมะพร้าว	น้ำมะพร้าวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์*	๕
๓๒	น้ำมะพร้าว	น้ำมะพร้าวที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์*	๑๐
๓๓	น้ำมะเฟือง	น้ำมะเฟืองสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์*	๑๐
๓๔	น้ำมะม่วง	น้ำมะม่วงที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๑๐
๓๕	น้ำมะม่วงหิมพานต์	น้ำมะม่วงหิมพานต์สกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์*	๑๐
๓๖	น้ำมะเฒ่า	น้ำมะเฒ่าที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์*	๑๐
๓๗	น้ำมะยม	น้ำมะยมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์*	๕
๓๘	น้ำมะยม	น้ำมะยมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๓ องศาบริกซ์*	๕
๓๙	น้ำมะละกอ	น้ำมะละกอสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์*	๑๐
๔๐	น้ำมั่งคุด	น้ำมั่งคุดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์*	๑๐
๔๑	น้ำระกำ	น้ำระกำสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์*	๕
๔๒	น้ำละมุด	น้ำละมุดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๘ องศาบริกซ์*	๑๐
๔๓	น้ำลางสาด	น้ำลางสาดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๑๐
๔๔	น้ำลองกอง	น้ำลองกองสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๑๐
๔๕	น้ำลำไย	น้ำลำไยที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๑๐
๔๖	น้ำลิ้นจี่	น้ำลิ้นจี่ที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๑๐
๔๗	น้ำลูกตาล	น้ำลูกตาลสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์*	๑๐
๔๘	น้ำลูกยอ	น้ำลูกยอสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์*	๓
๔๙	น้ำลูกหนามแดง	น้ำลูกหนามแดงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์*	๕
๕๐	น้ำลูกหยี	น้ำลูกหยีสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๑๐
๕๑	น้ำลูกหว้า	น้ำลูกหว้าสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์*	๕
๕๒	น้ำสตอเบอรี่	น้ำสตอเบอรี่สกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์*	๑๐
๕๓	น้ำส้ม	น้ำส้มที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๑๐
๕๔	น้ำส้มโอ	น้ำส้มโอที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๑๐
๕๕	น้ำสมอไทย	น้ำสมอไทยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์*	๕

\* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

\*\* คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจากปริมาณสารละลายได้ หรือโปรตีน หรือคาร์โบไฮเดรต หรือสารที่สกัดด้วยน้ำร้อน  
ไม่น้อยกว่าที่กำหนดในบัญชีนี้ หมายถึง น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์

ลำดับ ที่	ประเภทเครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้ และน้ำพืชผักต่อปริมาตร สุทธิของเครื่องดื่มต้อง ไม่น้อยกว่าร้อยละ
๕๖	น้ำสละ	น้ำสละสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๑๐
๕๗	น้ำสับปะรด	น้ำสับปะรดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๑๐
๕๘	น้ำเสาวรสม	น้ำเสาวรสมที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์*	๕
๕๙	น้ำหม่อน	น้ำลูกหม่อนที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์*	๑๐
๖๐	น้ำแห้ว	น้ำแห้วสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๖๑	น้ำองุ่น	น้ำองุ่นที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๑๐
๖๒	น้ำอ้อย	น้ำอ้อยที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์*	๑๐
๖๓	น้ำอินทผลัม	น้ำอินทผลัมที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๘ องศาบริกซ์*	๑๐
๖๔	น้ำกะหล่ำดอก	น้ำกะหล่ำดอกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๖๕	น้ำกะหล่ำปลี	น้ำกะหล่ำปลีสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๖๖	น้ำกุหลาบ	น้ำกุหลาบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๒
๖๗	น้ำขิง	น้ำขิงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑ องศาบริกซ์*	๑๐
๖๘	น้ำแครอท	น้ำแครอทสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๖๙	น้ำดอกบัว	น้ำดอกบัวสกัดที่มีสารสกัดได้ด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก	๑๐
๗๐	น้ำแตงกวา	น้ำแตงกวาสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๗๑	น้ำถั่วแขก	น้ำถั่วแขกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๗๒	น้ำถั่วฝักยาว	น้ำถั่วฝักยาวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๗๓	น้ำถั่วพู	น้ำถั่วพูสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑ องศาบริกซ์*	๑๐
๗๔	น้ำถั่วลันเตา	น้ำถั่วลันเตาสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๗๕	น้ำบวบ	น้ำบวบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๗๖	น้ำใบเตย	น้ำใบเตยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๗๗	น้ำใบบัวบก	น้ำใบบัวบกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๗๘	น้ำใบย่านาง	น้ำใบย่านางสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๗๙	น้ำผักกวางตุ้ง	น้ำผักกวางตุ้งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๘๐	น้ำผักกาดขาว	น้ำผักกาดขาวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๘๑	น้ำผักกาดหอม	น้ำผักกาดหอมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๘๒	น้ำผักขึ้นฉ่าย	น้ำผักขึ้นฉ่ายสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๘๓	น้ำผักคะน้า	น้ำผักคะน้าสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐

\* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

\*\* คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจากปริมาณสารละลายได้ หรือโปรตีน หรือคาร์โบไฮเดรต หรือสารที่สกัดด้วยน้ำร้อน  
ไม่น้อยกว่าที่กำหนดในบัญชีนี้ หมายถึง น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์



ลำดับ ที่	ประเภทเครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้ และน้ำพืชผักต่อปริมาตร สุทธิของเครื่องดื่มต้อง ไม่น้อยกว่าร้อยละ
๘๔	น้ำผักตงโอ	น้ำผักตงโอสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๘๕	น้ำผักตำลึง	น้ำผักตำลึงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๘๖	น้ำผักบุงจิ้น	น้ำผักบุงจิ้นสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๘๗	น้ำผักปวยเล้ง	น้ำผักปวยเล้งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๘๘	น้ำผักเขียว	น้ำผักเขียวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๘๙	น้ำผักทอง	น้ำผักทองสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์*	๑๐
๙๐	น้ำรากบัว	น้ำรากบัวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๕
๙๑	น้ำว่านหางจระเข้	น้ำว่านหางจระเข้ที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๐.๘ องศาบริกซ์*	๑๐
๙๒	น้ำสายบัว	น้ำสายบัวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑.๔ องศาบริกซ์*	๑๐
๙๓	น้ำหน่อไม้ฝรั่ง	น้ำหน่อไม้ฝรั่งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๙๔	น้ำดอกอัญชัน	น้ำดอกอัญชันสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์*	๒
๙๕	น้ำพุลูกคว	น้ำพุลูกควสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑๐
๙๖	น้ำถั่วเหลือง	ถั่วเหลืองที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก	๕
๙๗	น้ำถั่วเขียว	ถั่วเขียวที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๓
๙๘	น้ำงา	งาที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๕
๙๙	น้ำถั่วดำ	ถั่วดำที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๓
๑๐๐	น้ำถั่วแดง	ถั่วแดงที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๓
๑๐๑	น้ำถั่วลิสง	ถั่วลิสงที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๓
๑๐๒	น้ำเมล็ดทานตะวัน	เมล็ดทานตะวันที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๒ ของน้ำหนัก	๕
๑๐๓	น้ำข้าวโพด	ข้าวโพดที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๓
๑๐๔	น้ำเผือก	เผือกที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๓
๑๐๕	น้ำมันเทศ	มันเทศที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก	๓
๑๐๖	น้ำมันสำปะหลัง	มันสำปะหลังที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก	๓
๑๐๗	น้ำเมล็ดบัว	เมล็ดบัวที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก	๓
๑๐๘	น้ำข้าว	ข้าวที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก	๓
๑๐๙	น้ำลูกเดือย	ลูกเดือยที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก	๓

\* เมื่อบดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

\*\* คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจากปริมาณสารละลายได้ หรือโปรตีน หรือคาร์โบไฮเดรต หรือสารที่สกัดด้วยน้ำร้อน  
ไม่น้อยกว่าที่กำหนดในบัญชีนี้ หมายถึง น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์

ลำดับ ที่	ประเภทเครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้ และน้ำพืชผักต่อปริมาตร สุทธิของเครื่องดื่มต้อง ไม่น้อยกว่าร้อยละ
๑๑๐	น้ำกระชาย	กระชายสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์*	๑
๑๑๑	น้ำตะไคร้	ตะไคร้ที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก	๑
๑๑๒	น้ำปญจชันธ์	ปญจชันธ์สกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์*	๑
๑๑๓	น้ำแปะก๊วย	ใบแปะก๊วยที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก	๑
๑๑๔	น้ำเห็ดเป่าฮื้อ	เห็ดเป่าฮื้อที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก	๑
๑๑๕	น้ำเห็ดหอม	เห็ดหอมที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก	๑
๑๑๖	น้ำเห็ดหลินจือ	เห็ดหลินจือที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก	๑
๑๑๗	น้ำเก็กฮวย	ดอกเก็กฮวยที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก	๑
๑๑๘	น้ำโกโก้	โกโก้ผงที่มีปริมาณทีโอโบรมินไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๘ ของน้ำหนัก	๑
๑๑๙	น้ำเมล็ดแมงลัก	เมล็ดแมงลัก ๑ กรัม เมื่อละลายน้ำแล้วมีน้ำหนักเปียกไม่น้อยกว่า ๒๐ กรัม	๐.๕
๑๒๐	น้ำดอกคำฝอย	ดอกคำฝอยที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก	๐.๓
๑๒๑	น้ำสำรอก	ลูกสำรอก ๐.๓ กรัม เมื่อละลายน้ำแล้วมีน้ำหนักเปียกไม่น้อยกว่า ๑๕ กรัม	๐.๒
๑๒๒	น้ำเฉาก๊วย	หญ้าเฉาก๊วยที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก	๐.๒
๑๒๓	น้ำผลไม้ผสม	(๑) น้ำผลไม้ชนิดใดชนิดหนึ่งที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้ หรือ (๒) น้ำผลไม้ผสม เฉพาะน้ำผลไม้ที่มีรายชื่อกำหนดในบัญชีนี้รวมกัน	(๑) ที่กำหนดไว้สำหรับ น้ำผลไม้ชนิดนั้น (๒) ๑๐
๑๒๔	น้ำพืชผักผสม	(๑) น้ำพืชผักชนิดใดชนิดหนึ่งที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้ หรือ (๒) น้ำพืชผักผสม เฉพาะน้ำพืชผักที่มีรายชื่อกำหนดในบัญชีนี้รวมกัน	(๑) ที่กำหนดไว้สำหรับ น้ำพืชผักชนิดนั้น (๒) ๑๐
๑๒๕	น้ำผลไม้และ น้ำพืชผักผสม	(๑) น้ำผลไม้หรือน้ำพืชผักชนิดใดชนิดหนึ่งที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้ หรือ (๒) น้ำผลไม้และน้ำพืชผักผสม เฉพาะน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีรายชื่อกำหนด ในบัญชีนี้รวมกัน	(๑) ที่กำหนดไว้สำหรับ น้ำผลไม้หรือน้ำพืชผัก ชนิดนั้น (๒) ๑๐

\* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

\*\* คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจากปริมาณสารละลายได้ หรือโปรตีน หรือคาร์โบไฮเดรต หรือสารที่สกัดด้วยน้ำร้อน  
ไม่น้อยกว่าที่กำหนดในบัญชีนี้ หมายถึง น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์ ยกเว้น น้ำเมล็ดแมงลักและน้ำสำรอก