



ประกาศกรมสรรพสามิต

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์
สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก

เพื่อให้การเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก เป็นไปอย่างถูกต้อง มีมาตรฐาน และโปร่งใส และเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและสุขอนามัยที่ดีของประชาชนในการบริโภคเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก อาศัยอำนาจตามความใน (๒) ของประเภทที่ ๐๒.๐๓ ของบัญชีท้ายกฎกระทรวงกำหนดพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๖๐ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวงกำหนดพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิต (ฉบับที่ ๑๖) พ.ศ. ๒๕๖๔ ประกอบกับมาตรา ๓๘ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๗) พ.ศ. ๒๕๕๐ อธิบดีกรมสรรพสามิตจึงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก โดยออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

๑.๑ ประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก ลงวันที่ ๙ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒

๑.๒ ประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

หมวด ๑
บทบัญญัติทั่วไป

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก” หมายความว่า เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผักที่ทำจากผลไม้หรือพีชผัก ซึ่งไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทั้งนี้ ต้องไม่ใช่เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของคาเฟอีนเกิน ๕ มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่มปริมาตรสุทธิหนึ่งลิตร

ข้อ ๓ เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผักที่จะได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ต้องมีคุณสมบัติและลักษณะ ดังต่อไปนี้

๓.๑ เป็นเครื่องดื่มที่มีรายชื่อประเภทเครื่องดื่มและอัตราส่วนผสมตามที่กำหนดในบัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผักท้ายประกาศนี้

ในกรณีเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพีชผักหลายชนิด ทั้งชนิดที่มีรายชื่อและไม่มีรายชื่ออยู่ในบัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผักท้ายประกาศนี้

การพิจารณาอัตราส่วนผสมให้พิจารณาเฉพาะน้ำผลไม้และน้ำพืชผักชนิดที่มีรายชื่อประเภทเครื่องดื่มตามที่กำหนดในบัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักท้ายประกาศนี้

๓.๒ ส่วนผสมอื่นในเครื่องดื่ม ตาม ๓.๑ ให้มีได้เฉพาะรายการ ดังต่อไปนี้

- (๑) น้ำ
- (๒) น้ำตาล หรือสารที่ทำให้หวานอื่น ๆ
- (๓) เกลือ
- (๔) สารอาหารและสารอื่นที่มีอยู่ตามธรรมชาติในผลไม้และพืชผักที่ใช้ทำเครื่องดื่มชนิดนั้น หรือสารสังเคราะห์เลียนแบบสารอาหารและสารอื่นดังกล่าว
- (๕) นมผง หรือน้ำนมตาม (ง) ใน (๑) ของตอนที่ ๒ เครื่องดื่ม ในบัญชีพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิต ท้ายพระราชบัญญัติภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๖๐ แต่ไม่รวมถึงนมเปรี้ยวและนมปรุงแต่ง โดยการเติมนมผงหรือน้ำนมดังกล่าวจะต้องเติมในปริมาณที่น้อยกว่าอัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก
- (๖) วัตถุเจือปนอาหารตามที่กระทรวงสาธารณสุขหรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ประกาศกำหนดหรืออนุญาตไว้
- (๗) สารที่เติมเพื่อป้องกันการจับเป็นก้อน แต่มิใช่วัตถุเจือปนอาหารตาม (๖) ในปริมาณที่น้อยกว่าอัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก

๓.๓ เป็นเครื่องดื่มที่มีลักษณะทางกายภาพ ทั้งสี กลิ่น และรส ตรงตามชนิดของผลไม้และพืชผักที่ใช้ทำเครื่องดื่มและส่วนผสมอื่นที่เติมในเครื่องดื่มตาม ๓.๒ รวมถึงต้องมีชนิดของสารอาหารและสารอื่นไม่เกินกว่าชนิดของสารอาหารและสารอื่นที่มีอยู่ตามธรรมชาติในผลไม้และพืชผักที่ใช้ทำเครื่องดื่มชนิดนั้นและไม่เกินกว่าชนิดของสารอาหารและสารอื่นที่มีอยู่ในส่วนผสมอื่นที่เติมในเครื่องดื่มตาม ๓.๒

ข้อ ๔ ผู้มีหน้าที่เสียภาษีที่จะได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ได้แก่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมและผู้นำเข้าเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ทั้งนี้ ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมและผู้นำเข้าเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก มีหน้าที่ต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติในพระราชบัญญัติภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๖๐ และดำเนินการต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

๔.๑ ส่งตัวอย่างเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่ขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ในปริมาณไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร พร้อมแสดงสูตรส่วนผสมและกรรมวิธีการผลิตให้กรมสรรพสามิตใช้ตรวจสอบประกอบการพิจารณาในการขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์

๔.๒ ส่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตให้กรมสรรพสามิต ในกรณีที่เจ้าพนักงานสรรพสามิตร้องขอ

ข้อ ๕ ผู้ที่จะได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ต้องแสดงรายละเอียดต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ ที่ภาชนะบรรจุ ฉลากปิดภาชนะ หรือฝาปิดภาชนะบรรจุเครื่องดื่ม

- ๕.๑ ชื่อผู้ประกอบการ/ผู้นำเข้า
- ๕.๒ สถานที่ตั้งโรงอุตสาหกรรม/สถานประกอบการของผู้นำเข้า
- ๕.๓ ชื่อเครื่องดื่ม
- ๕.๔ เครื่องหมายการค้า
- ๕.๕ ส่วนผสมหลักของเครื่องดื่ม
- ๕.๖ ปริมาตรสุทธิ
- ๕.๗ วัน เดือน ปี ที่ผลิตและที่หมดอายุ หรือที่ควรบริโภคก่อน

๕.๘ เลขสารบบอาหาร

ในกรณีส่งเครื่องตี๋มออกไปนอกราชอาณาจักร ให้แสดงชื่อและสถานประกอบการของผู้จัดจำหน่ายในต่างประเทศแทนรายละเอียดตาม ๕.๑ และ ๕.๒ ก็ได้ และจะไม่แสดงเลขสารบบอาหารตาม ๕.๘ ก็ได้

ข้อ ๖ ผู้ที่ประสงค์จะใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ดังนี้

๖.๑ กรณีผู้ประกอบการให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่ที่โรงอุตสาหกรรมตั้งอยู่

๖.๒ กรณีผู้นำเข้า ให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ที่ได้จดทะเบียนสรรพสามิตไว้

ข้อ ๗ การยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ตามข้อ ๖ ให้แจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับเครื่องตี๋มที่จะขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ตามข้อ ๕ ให้ชัดเจน และยื่นตามกำหนดเวลา ดังนี้

๗.๑ กรณีผู้ประกอบการให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ก่อนการผลิตในครั้งแรก

๗.๒ กรณีผู้นำเข้า ให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ก่อนการนำเข้าในครั้งแรก

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงปริมาณสุทธิหรือขนาดภาชนะบรรจุ ให้แตกต่างจากที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ไว้เดิม ผู้ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์จะต้องแจ้งการเปลี่ยนแปลงปริมาณสุทธิหรือขนาดภาชนะบรรจุ ให้ผู้อนุมัติให้ใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ทราบก่อนการผลิตหรือนำเข้าทุกครั้ง จึงจะได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์สำหรับเครื่องตี๋มที่เปลี่ยนแปลงปริมาณสุทธิหรือขนาดภาชนะบรรจุนั้น แต่ผู้ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ไม่ต้องแจ้งรายละเอียดอื่น ๆ ตามข้อ ๕ ใหม่ หากอัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผักดังกล่าวมิได้เปลี่ยนแปลง

หมวด ๒

การพิจารณาอนุมัติ

ข้อ ๘ ให้ผู้อำนวยการสำนักงานสรรพสามิตภาค เป็นผู้มีอำนาจอนุมัติคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ สำหรับเครื่องตี๋มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักตามประกาศนี้

การอนุมัติตามวรรคหนึ่ง ให้มีผล ดังนี้

(๑) กรณีผลิตในราชอาณาจักร ให้มีผลตั้งแต่วันที่ผู้มีหน้าที่เสียภาษีได้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ เป็นต้นไป

(๒) กรณีนำเข้า ให้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่อนุมัติให้ใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ เป็นต้นไป ทั้งนี้ เพื่อผู้นำเข้าจะได้นำไปยื่นต่อกรมศุลกากรในการนำเข้าเครื่องตี๋มดังกล่าวต่อไป

หมวด ๓

การตรวจสอบคุณภาพเครื่องตีประเภบน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก

ข้อ ๙ การตรวจสอบคุณภาพเครื่องตีประเภบน้ำผลไม้และน้ำพีชผักที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์แล้วที่วางจำหน่ายในท้องตลาด ให้สรรพสามิตพื้นที่แต่ละพื้นที่มีหน้าที่เก็บตัวอย่างเครื่องตีที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์จากท้องตลาด อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างเครื่องตีที่มีวัน เดือน ปี ที่ผลิตคราวเดียวกัน ตัวอย่างละ ๒ ชุด ชุดละ ๑ ลิตร ส่งให้กรมสรรพสามิตตรวจวิเคราะห์ ๑ ชุด และเก็บไว้ที่สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ไว้เป็นหลักฐานอีก ๑ ชุด พร้อมจัดทำบันทึกการเก็บตัวอย่างไว้เป็นหลักฐานด้วย

ทั้งนี้ การสุ่มเก็บตัวอย่างเครื่องตีที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ให้ดำเนินการภายใต้หลักการบริหารความเสี่ยง (Risk Management)

หมวด ๔

มาตรการบังคับ

ข้อ ๑๐ หากกรมสรรพสามิตตรวจพบว่า เครื่องตีที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ มีคุณสมบัติหรือลักษณะไม่เป็นไปตามที่กำหนดในข้อ ๒ และข้อ ๓ หรือผู้มีหน้าที่เสียภาษีไม่ปฏิบัติตามให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในข้อ ๔ ข้อ ๕ และข้อ ๗ ให้ถือว่าเครื่องตีในส่วนที่มีคุณสมบัติหรือลักษณะไม่เป็นไปตามที่ประกาศกำหนด หรือเครื่องตีในส่วนที่ผู้มีหน้าที่เสียภาษีไม่ปฏิบัติตามให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กล่าวข้างต้น ไม่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ และให้เสียภาษีในอัตราที่กำหนดไว้ใน (๑) ของประเภทที่ ๐๒.๐๓ ของบัญชีท้ายกฎกระทรวงกำหนดพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๖๐ ที่ใช้บังคับในวันที่ความรับผิดชอบในอันจะต้องเสียภาษีเกิดขึ้น พร้อมทั้งเบี้ยปรับและเงินเพิ่มตามกฎหมายต่อไป

ข้อ ๑๑ ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่เสียภาษีไม่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ กรมสรรพสามิตจะดำเนินการประเมินภาษี เบี้ยปรับ และเงินเพิ่ม ตามกฎหมายต่อไป

หมวด ๕

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๑๒ เครื่องตีประเภบน้ำผลไม้และน้ำพีชผักที่ได้รับอนุมัติให้ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ไว้ ตามประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ สำหรับเครื่องตีประเภบน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก ลงวันที่ ๙ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ สำหรับเครื่องตีประเภบน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

ก่อนวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับให้ยังคงใช้ได้ต่อไป โดยให้ถือว่าได้รับสิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ตามประกาศนี้ตั้งแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับเป็นต้นไป

คำขอใช้สิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ สำหรับเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และ น้ำพีชผักที่ได้ยื่นไว้ตามประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียหายในอัตราตาม มูลค่าร้อยละศูนย์ สำหรับเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก ลงวันที่ ๙ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ซึ่งแก้ไข เพิ่มเติมโดยประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียหายในอัตราตามมูลค่า ร้อยละศูนย์ สำหรับเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และน้ำพีชผัก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ก่อนวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ และอยู่ระหว่างการพิจารณาของกรมสรรพสามิต ให้ยังคงใช้ได้ต่อไป และ เมื่อมีการอนุมัติแล้ว ให้มีผลดังนี้

๑๒.๑ กรณีผลิตในราชอาณาจักร ให้ถือเป็นการอนุมัติตามประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียหายในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ สำหรับเครื่องตีประเภท น้ำผลไม้และน้ำพีชผัก ลงวันที่ ๙ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียหายในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ สำหรับเครื่องตีประเภท น้ำผลไม้และน้ำพีชผัก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ตั้งแต่วันที่ผู้มีหน้าที่เสียหายได้ยื่นคำขอ ใช้สิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์จนถึงวันก่อนวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ และตั้งแต่วันที่ ประกาศนี้มีผลใช้บังคับเป็นต้นไป ให้ถือเป็นการอนุมัติตามประกาศนี้

๑๒.๒ กรณีนำเข้า ให้ถือเป็นการอนุมัติตามประกาศนี้ โดยให้มีผลตั้งแต่วันที่อนุมัติ ให้ใช้สิทธิเสียหายในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์เป็นต้นไป ทั้งนี้ เพื่อผู้นำเข้าจะได้นำไปยื่นต่อกรมศุลกากร ในการนำเข้าเครื่องตีดังกล่าวต่อไป

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันออกประกาศเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔



(นายลารณ แสงสนิท)

อธิบดีกรมสรรพสามิต

บัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก

ลำดับที่	ประเภทเครื่องตี	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของเครื่องตีต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
๑	น้ำกระเจี๊ยบ	น้ำกระเจี๊ยบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒	น้ำกล้วย	น้ำกล้วยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓	น้ำแก้วมังกร	น้ำแก้วมังกรที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔	น้ำขนุน	น้ำขนุนสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕	น้ำคอแลน	น้ำคอแลนที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๘ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖	น้ำแคนตาลูป	น้ำแคนตาลูปสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗	น้ำเงาะ	น้ำเงาะสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘	น้ำชมพู	น้ำชมพูสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า ๓ องศาบริกซ์ *	๒๐
๙	น้ำข่ามะเสี้ยน	น้ำข่ามะเสี้ยนสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๐	น้ำตะคร้อ	น้ำตะคร้อที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๑	น้ำตะลิงปลิง	น้ำตะลิงปลิงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๒	น้ำตาลสด	น้ำตาลสดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๓	น้ำแตงไทย	น้ำแตงไทยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๔	น้ำแตงโม	น้ำแตงโมที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๗ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๕	น้ำทับทิม	น้ำทับทิมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๖	น้ำทุเรียน	น้ำทุเรียนที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๗	น้ำทุเรียนเทศ	น้ำทุเรียนเทศที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๘	น้ำบัว	น้ำบัวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ *	๒๐
๑๙	น้ำฝรั่ง	น้ำฝรั่งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒๐	น้ำพืลังกาสา	น้ำพืลังกาสาสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒๑	น้ำพุทรา	น้ำพุทรากัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒๒	น้ำฟักข้าว	น้ำฟักข้าวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๗ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒๓	น้ำมะกอก	น้ำมะกอกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒๔	น้ำมะเกี๋ยง	น้ำมะเกี๋ยงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒๕	น้ำมะขาม	น้ำมะขามสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒๖	น้ำมะขามป้อม	น้ำมะขามป้อมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒๗	น้ำมะเขือเทศ	น้ำมะเขือเทศที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *	๒๐

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

** คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจากปริมาณสารที่ละลายได้ หรือโปรตีน หรือคาร์โบไฮเดรต หรือสารที่สกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าที่กำหนดในบัญชีนี้ หมายถึง น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์

ลำดับที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้ และน้ำพืชผักต่อปริมาตร สุทธิของเครื่องดื่มต้อง ไม่น้อยกว่าร้อยละ
๒๘	น้ำมะดัน	น้ำมะดันสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๒๙	น้ำมะตูม	น้ำมะตูมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๐	น้ำมะนาว	น้ำมะนาวที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๑	น้ำมะพร้าว	น้ำมะพร้าวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๒	น้ำมะพร้าว	น้ำมะพร้าวที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๓	น้ำมะเฟือง	น้ำมะเฟืองสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๔	น้ำมะม่วง	น้ำมะม่วงที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๕	น้ำมะม่วงหิมพานต์	น้ำมะม่วงหิมพานต์สกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๖	น้ำมะเฒ่า	น้ำมะเฒ่าที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๗	น้ำมะยม	น้ำมะยมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๘	น้ำมะยม	น้ำมะยมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๓ องศาบริกซ์ *	๒๐
๓๙	น้ำมะละกอ	น้ำมะละกอสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๐	น้ำมังคุด	น้ำมังคุดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๑	น้ำระกำ	น้ำระกำสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๒	น้ำละมุด	น้ำละมุดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๘ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๓	น้ำลางสาด	น้ำลางสาดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๔	น้ำลองกอง	น้ำลองกองสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๕	น้ำลำไย	น้ำลำไยที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๖	น้ำลิ้นจี่	น้ำลิ้นจี่ที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๗	น้ำลูกตาล	น้ำลูกตาลสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๘	น้ำลูกยอ	น้ำลูกยอสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ *	๒๐
๔๙	น้ำลูกหนามแดง	น้ำลูกหนามแดงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕๐	น้ำลูกหยี	น้ำลูกหยีสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕๑	น้ำลูกหว้า	น้ำลูกหว้าสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕๒	น้ำสตรอเบอร์รี่	น้ำสตรอเบอร์รี่สกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕๓	น้ำส้ม	น้ำส้มที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕๔	น้ำส้มโอ	น้ำส้มโอที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕๕	น้ำสมอไทย	น้ำสมอไทยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์*	๒๐

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

** คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจากปริมาณสารที่ละลายได้ หรือโปรตีน หรือคาร์โบไฮเดรต หรือสารที่สกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าที่กำหนดในบัญชีนี้ หมายถึง น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์

ลำดับที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้ และน้ำพืชผักต่อปริมาตร สุทธิของเครื่องดื่มต้อง ไม่น้อยกว่าร้อยละ
๕๖	น้ำสละ	น้ำสละสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕๗	น้ำสับปะรด	น้ำสับปะรดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕๘	น้ำเสาวรส	น้ำเสาวรสที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ *	๒๐
๕๙	น้ำหม่อน	น้ำลูกหม่อนที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๐	น้ำแห้ว	น้ำแห้วสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๑	น้ำอัญชัน	น้ำอัญชันที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๒	น้ำอ้อย	น้ำอ้อยที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๐ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๓	น้ำอินทผลัม	น้ำอินทผลัมที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑๘ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๔	น้ำกะหล่ำดอก	น้ำกะหล่ำดอกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๕	น้ำกะหล่ำปลี	น้ำกะหล่ำปลีสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๖	น้ำกุหลาบ	น้ำกุหลาบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๗	น้ำขิง	น้ำขิงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๘	น้ำแครอท	น้ำแครอทสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๖๙	น้ำดอกบัว	น้ำดอกบัวสกัดที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก	๒๐
๗๐	น้ำแตงกวา	น้ำแตงกวาสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗๑	น้ำถั่วแขก	น้ำถั่วแขกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗๒	น้ำถั่วฝักยาว	น้ำถั่วฝักยาวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗๓	น้ำถั่วพู	น้ำถั่วพูสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗๔	น้ำถั่วลันเตา	น้ำถั่วลันเตาสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗๕	น้ำบวบ	น้ำบวบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗๖	น้ำใบเตย	น้ำใบเตยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗๗	น้ำใบบัวบก	น้ำใบบัวบกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗๘	น้ำใบย่านาง	ใบย่านางสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๗๙	น้ำผักกวางตุ้ง	น้ำผักกวางตุ้งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘๐	น้ำผักกาดขาว	น้ำผักกาดขาวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘๑	น้ำผักกาดหอม	น้ำผักกาดหอมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘๒	น้ำผักขี้นฉ่าย	น้ำผักขี้นฉ่ายสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘๓	น้ำผักคะน้า	น้ำผักคะน้าสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

** คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจากปริมาณสารที่ละลายได้ หรือโปรตีน หรือคาร์โบไฮเดรต หรือสารที่สกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าที่กำหนดในบัญชีนี้ หมายถึง น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์

ลำดับที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**	อัตราส่วนผสมของน้ำ ผลไม้และน้ำพืชผักต่อ ปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้อง ไม่น้อย กว่าร้อยละ
๘๔	น้ำผักดอง	น้ำผักดองสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘๕	น้ำผักตำลึง	น้ำผักตำลึงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘๖	น้ำผักบุงจีน	น้ำผักบุงจีนสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘๗	น้ำผักปวยเล้ง	น้ำผักปวยเล้งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘๘	น้ำผักเขียว	น้ำผักเขียวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๘๙	น้ำผักทอง	น้ำผักทองสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *	๒๐
๙๐	น้ำรากบัว	น้ำรากบัวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๙๑	น้ำว่านหางจระเข้	น้ำว่านหางจระเข้ที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๐.๘ องศาบริกซ์ *	๒๐
๙๒	น้ำสายบัว	น้ำสายบัวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑.๔ องศาบริกซ์ *	๒๐
๙๓	น้ำหน่อไม้ฝรั่ง	น้ำหน่อไม้ฝรั่งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒๐
๙๔	น้ำดอกอัญชัน	น้ำดอกอัญชันสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *	๑๐
๙๕	น้ำพลูควาย	น้ำพลูควายสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๑๐
๙๖	น้ำถั่วเหลือง	ถั่วเหลืองที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก	๑๐
๙๗	น้ำถั่วเขียว	ถั่วเขียวที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๑๐
๙๘	น้ำงา	งาที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๑๐
๙๙	น้ำถั่วดำ	ถั่วดำที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๕
๑๐๐	น้ำถั่วแดง	ถั่วแดงที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๕
๑๐๑	น้ำถั่วลิสง	ถั่วลิสงที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๕
๑๐๒	น้ำเมล็ดทานตะวัน	เมล็ดทานตะวันที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๒ ของน้ำหนัก	๕
๑๐๓	น้ำข้าวโพด	ข้าวโพดที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๕
๑๐๔	น้ำเผือก	เผือกที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก	๕
๑๐๕	น้ำมันเทศ	มันเทศที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก	๕
๑๐๖	น้ำมันสำปะหลัง	มันสำปะหลังที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก	๕
๑๐๗	น้ำเมล็ดบัว	เมล็ดบัวที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก	๕
๑๐๘	น้ำข้าว	ข้าวที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก	๓

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

** คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจากปริมาณสารที่ละลายได้ หรือโปรตีน หรือคาร์โบไฮเดรต หรือสารที่สกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าที่กำหนดในบัญชีนี้ หมายถึง น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์

ลำดับที่	ประเภทเครื่องต้ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของเครื่องต้มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
๑๐๙	น้ำลูกเดือย	ลูกเดือยที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก	๓
๑๑๐	น้ำกระชาย	น้ำกระชายสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *	๒
๑๑๑	น้ำตะไคร้	ตะไคร้ที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก	๒
๑๑๒	น้ำป๊อญชันซ์	น้ำป๊อญชันซ์สกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *	๒
๑๑๓	น้ำแปะก๊วย	ใบแปะก๊วยที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก	๒
๑๑๔	น้ำเห็ดเป่าฮื้อ	เห็ดเป่าฮื้อที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก	๒
๑๑๕	น้ำเห็ดหอม	เห็ดหอมที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก	๒
๑๑๖	น้ำเห็ดหลินจือ	เห็ดหลินจือที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก	๒
๑๑๗	น้ำเก๊กฮวย	ดอกเก๊กฮวยที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก	๑
๑๑๘	น้ำโกโก้	โกโก้ผงที่มีปริมาณทีโอโบรมีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๘ ของน้ำหนัก	๑
๑๑๙	น้ำเมล็ดแมงลัก	เมล็ดแมงลัก ๑ กรัมเมื่อละลายน้ำแล้วมีน้ำหนักเปียกไม่น้อยกว่า ๒๐ กรัม	๑
๑๒๐	น้ำดอกคำฝอย	ดอกคำฝอยที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก	๐.๓
๑๒๑	น้ำสำโรง	ลูกสำโรง ๐.๓ กรัม เมื่อละลายน้ำแล้วมีน้ำหนักเปียกไม่น้อยกว่า ๑๕ กรัม	๐.๓
๑๒๒	น้ำเฉาก๊วย	หญ้าเฉาก๊วยที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก	๐.๔
๑๒๓	น้ำผลไม้ผสม	(๑) น้ำผลไม้ชนิดใดชนิดหนึ่งที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้ หรือ (๒) น้ำผลไม้ผสม เฉพาะน้ำผลไม้ที่มีรายชื่อกำหนดในบัญชีนี้รวมกัน	(๑) ที่กำหนดไว้สำหรับน้ำผลไม้ชนิดนั้น (๒) ๒๐
๑๒๔	น้ำพืชผักผสม	(๑) น้ำพืชผักชนิดใดชนิดหนึ่งที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้ หรือ (๒) น้ำพืชผักผสม เฉพาะน้ำพืชผักที่มีรายชื่อกำหนดในบัญชีนี้รวมกัน	(๑) ที่กำหนดไว้สำหรับน้ำพืชผักชนิดนั้น (๒) ๒๐
๑๒๕	น้ำผลไม้และน้ำพืชผักผสม	(๑) น้ำผลไม้หรือน้ำพืชผักชนิดใดชนิดหนึ่งที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้ หรือ (๒) น้ำผลไม้และน้ำพืชผักผสม เฉพาะน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีรายชื่อกำหนดในบัญชีนี้รวมกัน	(๑) ที่กำหนดไว้สำหรับน้ำผลไม้หรือน้ำพืชผักชนิดนั้น (๒) ๒๐

* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

** คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจากปริมาณสารที่ละลายได้ หรือโปรตีน หรือคาร์โบไฮเดรต หรือสารที่สกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าที่กำหนดในบัญชีนี้ หมายถึง น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์ ยกเว้นน้ำเมล็ดแมงลักและน้ำสำโรง