

## ประกาศกรมสรรพสามิต

เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องคั้นน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก

เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและสุขภาพอนามัยที่ดีของประชาชน เพิ่มความน่าเชื่อถือในหมู่ผู้บริโภค และบูรณาการจัดเก็บภาษีที่มีมาตรฐาน โปร่งใส และเป็นธรรม ให้เกิดการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมอย่างยั่งยืน

อาศัยอำนาจตามความในประกาศกระทรวงการคลัง เรื่อง ลดอัตราและยกเว้นภาษีสรรพสามิต (ฉบับที่ ๒๗) ลงวันที่ ๓๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงการคลัง เรื่อง ลดอัตราและยกเว้นภาษีสรรพสามิต (ฉบับที่ ๔๑) ลงวันที่ ๒๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๐ อธิบดีกรมสรรพสามิตจึงกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องคั้นน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรม หรือผู้นำเข้ามีสิทธิได้รับการยกเว้นภาษีสรรพสามิตตามบัญชีท้ายประกาศกระทรวงการคลังดังกล่าวในพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิต ประเภทที่ ๐๒.๐๓ ไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง การยกเว้นภาษีเครื่องคั้นน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ลงวันที่ ๒๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๕

### หมวด ๑

#### บทบัญญัติทั่วไป

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“เครื่องคั้นประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก” หมายความว่า เครื่องคั้นประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่ทำจากผลไม้หรือพืชผัก ซึ่งไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทั้งนี้ ต้องไม่ใช่เครื่องคั้นที่มีส่วนผสมของสารที่ให้พลังงาน อาทิเช่น ทอรีน อินโนซิทอล หรือกลูโคโรโนแลกโตน เป็นต้น

ข้อ ๓ เครื่องคั้นประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ที่จะได้รับยกเว้นภาษีต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

๓.๑ เป็นเครื่องคั้นที่มีรายชื่อประเภทเครื่องคั้นและอัตราส่วนผสมตามที่กำหนดในบัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องคั้นประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักท้ายประกาศนี้

๓.๒ เป็นเครื่องคั้นที่มีสี กลิ่น และรสตามประเภทของผลไม้และพืชผักที่ใช้ทำเครื่องคั้นนั้น

ข้อ ๔ ผู้มีหน้าที่เสียภาษีที่จะได้รับสิทธิยกเว้นภาษี คือ ผู้ประกอบอุตสาหกรรม และผู้นำเข้าเครื่องคั้นประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ทั้งนี้ ผู้ประกอบอุตสาหกรรมเครื่องคั้นประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักมีหน้าที่ต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติในพระราชบัญญัติภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๒๗ ดังต่อไปนี้

๔.๑ จัดทะเบียนสรรพสามิต ตามมาตรา ๒๕

๔.๒ ส่งตัวอย่างเครื่องคั้นประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่ขอยกเว้นภาษีในปริมาณไม่น้อยกว่า ๒ ลิตร พร้อมแสดงสูตรส่วนผสม และกรรมวิธีการผลิตให้กรมสรรพสามิตใช้ตรวจสอบประกอบการพิจารณาขยกเว้นภาษีสรรพสามิต

๔.๓ ส่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตให้กรมสรรพสามิต กรณีที่เจ้าพนักงานสรรพสามิตร้องขอ

๔.๔ ทำบัญชีประจำวัน และงบเดือนแสดงรายการเกี่ยวกับวัตถุดิบ การผลิต และการจำหน่ายสินค้า ตามมาตรา ๑๑๒ โดยต้องจัดส่งงบเดือนดังกล่าวให้เจ้าพนักงานสรรพสามิต ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่ที่โรงอุตสาหกรรมตั้งอยู่

๔.๕ แจ้งวันเวลาทำการตามปกติ และวันเวลาหยุดทำการของโรงอุตสาหกรรม ตามมาตรา ๑๑๖

๔.๖ แจ้งราคาขาย ณ โรงอุตสาหกรรม ตามมาตรา ๑๑๗

ข้อ ๕ ผู้มีหน้าที่เสียภาษีที่จะได้รับสิทธิยกเว้นภาษี ต้องแสดงรายละเอียดต่างๆ ที่ภาชนะบรรจุและหรือฉลากปิดภาชนะ และหรือฝาปิดภาชนะบรรจุเครื่องคั้น ดังต่อไปนี้

๕.๑ ชื่อผู้ประกอบอุตสาหกรรม/ผู้นำเข้า

๕.๒ สถานที่ตั้งโรงอุตสาหกรรม/สถานประกอบการของผู้นำเข้า

๕.๓ ชื่อเครื่องคั้นน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ซึ่งตรงกับประเภทของน้ำผลไม้และน้ำพืชผักหลักที่ใช้ทำเครื่องคั้น

๕.๔ เครื่องหมายการค้า

๕.๕ ส่วนผสมหลักของเครื่องคั้น (โดยคำนวณเป็นร้อยละต่อปริมาตรสุทธิของเครื่องคั้น)

๕.๖ ปริมาตรสุทธิ

๕.๗ วัน เดือน ปี ที่ผลิต และที่หมดอายุ หรือที่ควรบริโภคก่อน เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่ทำ หรือบรรจุ หรือได้จากเครื่องขยายเครื่องดื่มต้องแสดงรายละเอียดต่าง ๆ ตามข้อ ๕.๑ - ๕.๕ บนเครื่องขยายเครื่องดื่มในตำแหน่งที่มองเห็นได้ชัดเจนด้วย ในกรณีส่งเครื่องดื่มออกไปนอกราชอาณาจักร ให้แสดงชื่อ และสถานประกอบการของผู้จัดจำหน่ายในต่างประเทศแทนรายละเอียดตามข้อ ๕.๑ และ ๕.๒ ก็ได้

ข้อ ๖ ผู้มีหน้าที่เสียภาษีที่จะได้รับสิทธิยกเว้นภาษี ให้ยื่นคำขอยกเว้นภาษี ดังนี้

๖.๑ กรณีผลิตในราชอาณาจักร ให้ยื่นคำขอยกเว้นภาษี ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่ที่โรงอุตสาหกรรมตั้งอยู่

๖.๒ กรณีนำเข้า ให้ยื่นคำขอยกเว้นภาษี ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่ที่ด่านศุลกากรตั้งอยู่ เว้นแต่การนำเข้าผ่านด่านศุลกากรที่ตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร และมีสำนักงานตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร ให้ยื่นคำขอยกเว้นภาษี ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่ที่สำนักงานตั้งอยู่

ข้อ ๗ การยื่นคำขอยกเว้นภาษีตามข้อ ๖ ให้แจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับเครื่องดื่มที่จะขอยกเว้นภาษีตามข้อ ๕ ให้ชัดเจน และยื่นตามกำหนดเวลา ดังนี้

๗.๑ ในกรณีผลิตในราชอาณาจักร ให้ยื่นคำขอยกเว้นภาษีก่อนการผลิตในครั้งแรก

๗.๒ ในกรณีนำเข้า ให้ยื่นคำขอยกเว้นภาษีก่อนการนำเข้าในครั้งแรก

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงปริมาณสุทธิ หรือขนาดภาชนะบรรจุ ซึ่งแตกต่างจากที่ได้รับยกเว้นภาษีไว้เดิม ผู้ขอยกเว้นภาษีจะต้องแจ้งการเปลี่ยนแปลงปริมาณสุทธิและขนาดภาชนะบรรจุให้ผู้มีอำนาจอนุมัติยกเว้นภาษีทราบก่อนการผลิตทุกครั้ง จึงจะได้รับสิทธิยกเว้นภาษีสำหรับเครื่องดื่มที่เปลี่ยนแปลงปริมาณสุทธิหรือขนาดภาชนะบรรจุนั้น แต่ผู้ขอยกเว้นภาษีไม่ต้องแจ้งรายละเอียดตามข้อ ๕ หากอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักดังกล่าวมิได้เปลี่ยนแปลง

#### หมวด ๒

#### การพิจารณาอนุมัติ

ข้อ ๘ ให้อธิบดี หรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายเป็นผู้มีอำนาจอนุมัติยกเว้นภาษีสำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักตามประกาศนี้

## การอนุมัติตามวรรคหนึ่ง ให้มีผลใช้บังคับ ดังนี้

๘.๑ กรณีผลิตในราชอาณาจักร ให้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ผู้มีหน้าที่เสียภาษีได้ยื่นคำขอยกเว้นภาษี เป็นต้นไป

๘.๒ กรณีนำเข้า ให้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่อนุมัติให้ยกเว้นภาษี เป็นต้นไป ทั้งนี้ เพื่อให้นำเข้าจะได้นำไปยื่นต่อกรมศุลกากรในการนำเข้าเครื่องดัดดังกล่าวต่อไป

## หมวด ๓

## การตรวจสอบคุณภาพเครื่องดัดประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก

ข้อ ๙ การตรวจสอบคุณภาพเครื่องดัดประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่ได้รับยกเว้นภาษีแล้ว ณ โรงอุตสาหกรรม ให้สรรพสามิตพื้นที่แต่ละพื้นที่ที่มีหน้าที่เก็บตัวอย่างเครื่องดัดที่ได้รับการยกเว้นภาษีสรรพสามิตแล้วจากโรงอุตสาหกรรมทุก ๖ เดือน โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างเครื่องดัดที่มี วัน เดือน ปี ที่ผลิตคราวเดียวกัน ตัวอย่างละ ๒ ชุด ชุดละ ๒ ลิตร ส่งให้กรมสรรพสามิตตรวจวิเคราะห์ ๑ ชุด และเก็บไว้ที่สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ไว้เป็นหลักฐานอีก ๑ ชุด พร้อมจัดทำบันทึกการเก็บตัวอย่างไว้เป็นหลักฐานด้วย

ข้อ ๑๐ การตรวจสอบคุณภาพเครื่องดัดประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่ได้รับยกเว้นภาษีแล้ว ที่วางจำหน่ายในท้องตลาด ให้สรรพสามิตพื้นที่แต่ละพื้นที่ที่มีหน้าที่เก็บตัวอย่างเครื่องดัดที่ได้รับการยกเว้นภาษีสรรพสามิตแล้วจากท้องตลาด ทุก ๖ เดือน โดยการสุ่มซื้อตัวอย่างเครื่องดัดที่มี วัน เดือน ปี ที่ผลิตคราวเดียวกัน ตัวอย่างละ ๒ ชุด ชุดละ ๒ ลิตร ส่งให้กรมสรรพสามิตตรวจสอบ ๑ ชุด และเก็บไว้ที่สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ไว้เป็นหลักฐานอีก ๑ ชุด พร้อมจัดทำบันทึกการเก็บตัวอย่างไว้เป็นหลักฐานด้วย

## หมวด ๔

## มาตรการบังคับ

ข้อ ๑๑ หากกรมสรรพสามิตตรวจพบว่าเครื่องดัดที่ได้รับการยกเว้นภาษีมีอัตราส่วนผสมไม่เป็นไปตามอัตราส่วนผสมตามบัญชีท้ายประกาศนี้ หรือมีคุณสมบัติไม่เป็นไปตามข้อ ๓ หรือผู้มีหน้าที่เสียภาษีไม่ปฏิบัติตามให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในข้อ ๔ และข้อ ๕ ให้ถือว่าเครื่องดัดในส่วนที่มี

อัตราส่วนผสมไม่เป็นไปตามบัญชีท้ายประกาศ หรือเครื่องดื่มนั้นในส่วนที่ผู้มีหน้าที่เสียภาษีไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กล่าวข้างต้น ไม่ได้รับสิทธิยกเว้นภาษีและให้เสียภาษี เบี้ยปรับ และเงินเพิ่มแล้วแต่กรณี ตั้งแต่วันที่ความรับผิดชอบในอันจะต้องเสียภาษีเกิดขึ้น

ข้อ ๑๒ ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่เสียภาษีไม่ได้รับสิทธิยกเว้นภาษี กรมสรรพสามิตจะดำเนินการประเมินภาษี เบี้ยปรับ และเงินเพิ่มตามกฎหมายต่อไป

#### หมวด ๕

#### บทเฉพาะกาล

ข้อ ๑๓ ผู้ได้รับสิทธิยกเว้นภาษีตามประกาศกระทรวงการคลัง เรื่อง ลดอัตราและยกเว้นภาษีสรรพสามิต (ฉบับที่ ๒๗) ลงวันที่ ๓๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงการคลัง เรื่อง ลดอัตราและยกเว้นภาษีสรรพสามิต (ฉบับที่ ๔๑) ลงวันที่ ๒๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๐ ประกอบกับประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง การยกเว้นภาษีเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ลงวันที่ ๒๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๕ อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ หากประสงค์จะได้รับสิทธิยกเว้นภาษีตามประกาศนี้ ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเครื่องดื่มน้ำผลไม้และน้ำพืชผักของประกาศนี้ ภายใน ๙๐ วัน นับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ

ข้อ ๑๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันออกประกาศเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๑

สมชาย อภิวัตนพร

รองอธิบดี รักษาราชการแทน

อธิบดีกรมสรรพสามิต

บัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องตีประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องตี	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องตีต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
1	น้ำส้ม	น้ำส้มที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
2	น้ำสับประรด	น้ำสับประรดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10.5 องศาบริกซ์ *	10
3	น้ำองุ่น	น้ำองุ่นที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
4	น้ำลิ้นจี่	น้ำลิ้นจี่ที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10.5 องศาบริกซ์ *	10
5	น้ำลำไย	น้ำลำไยที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
6	น้ำมะม่วง	น้ำมะม่วงที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 15 องศาบริกซ์ *	10
7	น้ำกล้วย	น้ำกล้วยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
8	น้ำอ้อย	น้ำอ้อยที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
9	น้ำมะพร้าว	น้ำมะพร้าวที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	10
10	น้ำมะเขือเทศ	น้ำมะเขือเทศที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 4.5 องศาบริกซ์ *	10
11	น้ำฝรั่ง	น้ำฝรั่งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	10
12	น้ำตาลสด	น้ำตาลสดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10

\* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
13	น้ำแดงโม	น้ำแดงโมที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 7 องศาบริกซ์ *	10
14	น้ำละมุด	น้ำละมุดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 8 องศาบริกซ์ *	10
15	น้ำมะละกอ	น้ำมะละกอสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
16	น้ำชมพู	น้ำชมพูสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 3 องศาบริกซ์ *	10
17	น้ำชามะเลียง	น้ำชามะเลียงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	10
18	น้ำแดงไทย	น้ำแดงไทยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
19	น้ำมะเฟือง	น้ำมะเฟืองสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
20	น้ำมะม่วง- หิมพานต์	น้ำมะม่วงหิมพานต์สกัดที่มีปริมาณสารที่ ละลายได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
21	น้ำตะลิงปลิง	น้ำตะลิงปลิงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 1.5 องศาบริกซ์ *	10
22	น้ำขนุน	น้ำขนุนสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
23	น้ำแคนตาลูป	น้ำแคนตาลูปสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	10
24	น้ำเงาะ	น้ำเงาะสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่ น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
25	น้ำมังคุด	น้ำมังคุดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10

\* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องต้ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องต้มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
26	น้ำพุทรา	น้ำพุทราสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
27	น้ำทุเรียน	น้ำทุเรียนสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
28	น้ำล้างสาด	น้ำล้างสาดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
29	น้ำทับทิม	น้ำทับทิมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
30	น้ำลูกตาล	น้ำลูกตาลสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 3 องศาบริกซ์ *	10
31	น้ำมะนาว	น้ำมะนาวที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่ น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	5
32	น้ำสตอเบอรี่	น้ำสตอเบอรี่สกัดที่มีปริมาณสารที่ ละลายได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	5
33	น้ำระกำ	น้ำระกำสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	5
34	น้ำเสาวรส	น้ำเสาวรสที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	5
35	น้ำลูกหว้า	น้ำลูกหว้าสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	5
36	น้ำมะดัน	น้ำมะดันสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	5
37	น้ำมะยม	น้ำมะยมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	5
38	น้ำลูกหนาม แดง	น้ำลูกหนามแดงสกัดที่มีปริมาณสารที่ ละลายได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	5

\* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์



ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
39	น้ำบ๊วย	บ๊วยดองเค็มที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 15 องศาบริกซ์ *	3
40	น้ำมะตูม	น้ำมะตูมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	5
41	น้ำมะยม	น้ำมะยมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 3 องศาบริกซ์ *	5
42	น้ำมะกอก	น้ำมะกอกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
43	น้ำแห้ว	น้ำแห้วสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่ น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
44	น้ำมะขาม	น้ำมะขามสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	5
45	น้ำพุททะเลาย	ผลพุททะเลายแห้ง 0.2 กรัม เมื่อละลายน้ำ แล้วมีน้ำหนักเปียกไม่น้อยกว่า 10 กรัม	0.2
46	น้ำเมล็ดแมงลัก	เมล็ดแมงลักแห้ง 0.5 กรัม เมื่อแช่น้ำ แล้วมีน้ำหนักเปียกไม่น้อยกว่า 10 กรัม	0.5
47	น้ำกระเจี๊ยบ	น้ำกระเจี๊ยบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	5
48	น้ำเก็กฮวย	ดอกเก็กฮวยแห้งที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำ ร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของน้ำหนัก	1
49	น้ำดอกคำฝอย	ดอกคำฝอยแห้งที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำ ร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของน้ำหนัก	0.3
50	น้ำกุหลาบ	น้ำกุหลาบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 2.5 องศาบริกซ์ *	2
51	น้ำดอกอัญชัน	น้ำดอกอัญชันสกัดที่มีปริมาณสารที่ ละลายได้ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	2

\* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
52	น้ำเห็ดหอม	เห็ดหอมแห้งที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 35 ของน้ำหนัก	1
53	น้ำสมุนไพรว	สมุนไพรวที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อนไม่ น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	1
54	น้ำชา	ชาแห้งที่มีแคฟเฟอีน (Caffeine) ไม่น้อย กว่าร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก	0.5
55	น้ำกาแฟ	กาแฟคั่วที่มีแคฟเฟอีน (Caffeine) ไม่น้อย กว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนัก	3
56	น้ำโกโก้	โกโก้ผงที่มีทีโอโบรมีน (Theobromine) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 2 ของน้ำหนัก	1
57	น้ำเจาก๊วย	พญ่าเจาก๊วยแห้งที่มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำ ร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก	0.2
58	น้ำวานหาง- จระเข้	น้ำวานหางจระเข้ที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 0.8 องศาบริกซ์ *	10
59	น้ำชิง	น้ำชิงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 1 องศาบริกซ์ *	10
60	น้ำกระเทียม	น้ำกระเทียมที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ * เมื่อแช่ใน น้ำส้มสายชู 5 เปอร์เซ็นต์	0.5
61	น้ำรากบัว	น้ำรากบัวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 2.5 องศาบริกซ์ *	5
62	น้ำใบเตย	น้ำใบเตยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
63	น้ำใบบัวบก	น้ำใบบัวบกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 1.5 องศาบริกซ์ *	10

\* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
64	น้ำหน่อไม้ฝรั่ง	น้ำหน่อไม้ฝรั่งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
65	น้ำผักเขียว	น้ำผักเขียวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
66	น้ำผักทอง	น้ำผักทองสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	10
67	น้ำบวบ	น้ำบวบสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
68	น้ำแครอท	น้ำแครอทสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
69	น้ำแตงกวา	น้ำแตงกวาสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
70	น้ำผักกาดขาว	น้ำผักกาดขาวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 1.5 องศาบริกซ์ *	10
71	น้ำผักกาดหอม	น้ำผักกาดหอมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
72	น้ำกะหล่ำปลี	น้ำกะหล่ำปลีสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
73	น้ำกะหล่ำดอก	น้ำกะหล่ำดอกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
74	น้ำผักกวางตุ้ง	น้ำผักกวางตุ้งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
75	น้ำผักขึ้นฉ่าย	น้ำผักขึ้นฉ่ายสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
76	น้ำผักคะน้า	น้ำผักคะน้าสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10

\* เมื่อบริษัทผู้ผลิต 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
77	น้ำผักตำลึง	น้ำผักตำลึงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
78	น้ำผักตังโอ้	น้ำผักตังโอ้สกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 0.5 องศาบริกซ์ *	10
79	น้ำผักบุงจิ้น	น้ำผักบุงจิ้นสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
80	น้ำผักปวยเล้ง	น้ำผักปวยเล้งสกัดที่มีปริมาณสารที่ ละลายได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
81	น้ำสายบัว	น้ำสายบัวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 1.4 องศาบริกซ์ *	10
82	น้ำถั่วแขก	น้ำถั่วแขกสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
83	น้ำถั่วพู	น้ำถั่วพูสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่ น้อยกว่า 1 องศาบริกซ์ *	10
84	น้ำถั่วฝักยาว	น้ำถั่วฝักยาวสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
85	น้ำถั่วลันเตา	น้ำถั่วลันเตาสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 2 องศาบริกซ์ *	10
86	น้ำผักผสม	น้ำผักผสมที่ต้องมีน้ำผักชนิดใดชนิดหนึ่ง ที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้	10
87	น้ำผลไม้ผสม	น้ำผลไม้ผสมที่ต้องมีน้ำผลไม้ชนิดใด ชนิดหนึ่งที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้	10
88	น้ำผักผลไม้ผสม	น้ำผักผลไม้ผสมที่ต้องมีน้ำผักผลไม้ชนิด ใดชนิดหนึ่งที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้	10

\* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
89	น้ำเฟือก	เฟือกที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่า ร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	3
90	น้ำมันเทศ	มันเทศที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่า ร้อยละ 20 ของน้ำหนัก	3
91	น้ำมันสำปะหลัง	มันสำปะหลังที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อย กว่าร้อยละ 25 ของน้ำหนัก	3
92	น้ำถั่วเหลือง	ถั่วเหลืองแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 20 ของน้ำหนัก	5
93	น้ำถั่วลิสง	ถั่วลิสงแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	3
94	น้ำถั่วแดง	ถั่วแดงแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	3
95	น้ำถั่วเขียว	ถั่วเขียวแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	3
96	น้ำถั่วดำ	ถั่วดำแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	3
97	น้ำเมล็ดบัว	เมล็ดบัวแห้งที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อย กว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนัก	3
98	น้ำธัญพืช	ธัญพืชชนิดนั้น ๆ ที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่ น้อยกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนัก	3
99	น้ำข้าวโพด	ข้าวโพดที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่า ร้อยละ 15 ของน้ำหนัก	3
100	น้ำสละ	น้ำสละสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
101	น้ำสมอไทย	น้ำสมอไทยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลาย ได้ไม่น้อยกว่า 4 องศาบริกซ์ *	5

\* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

ลำดับ ที่	ประเภท เครื่องดื่ม	คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก	อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และ น้ำพืชผักต่อปริมาตรสุทธิของ เครื่องดื่มต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ
102	น้ำหม่อน	น้ำลูกหม่อนที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
103	น้ำตะคร้อ	น้ำตะคร้อที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
104	น้ำคอแลน	น้ำคอแลนที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 8 องศาบริกซ์ *	10
105	น้ำมะขามป้อม	น้ำมะขามป้อมสกัดที่มีปริมาณสารที่ ละลายได้ไม่น้อยกว่า 5 องศาบริกซ์ *	10
106	น้ำมะเฒ่า	น้ำมะเฒ่าที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	10
107	น้ำลูกหยี	น้ำลูกหยีสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ *	10
108	น้ำลูกยอ	น้ำลูกยอสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ ไม่น้อยกว่า 6 องศาบริกซ์ *	3
109	น้ำเมล็ด ทานตะวัน	เมล็ดทานตะวันแห้งที่มีโปรตีนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 12 ของน้ำหนัก	5

\* เมื่อบัตที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์