



ประกาศกรมสรรพสามิต

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค้ำร้อยละศูนย์  
สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก

เพื่อให้การเสียภาษีในอัตราตามมูลค้ำร้อยละศูนย์สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก เป็นไปอย่างถูกต้อง มีมาตรฐาน และโปร่งใส และเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและสุขอนามัยที่ดีของประชาชนในการบริโภคเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก อาศัยอำนาจตามความใน (๒) ของประเภทที่ ๐๒.๐๓ ของบัญชีท้ายกฎกระทรวงกำหนดพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๖๐ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวงกำหนดพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิต (ฉบับที่ ๒๘) พ.ศ. ๒๕๖๕ อธิบดีกรมสรรพสามิต จึงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค้ำร้อยละศูนย์สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก โดยออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค้ำร้อยละศูนย์ สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ลงวันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก” หมายความว่า เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่ทำจากผลไม้หรือพืชผัก ซึ่งไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทั้งนี้ ต้องไม่ใช่เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกาเฟอีนเกิน ๕ มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่มปริมาตรสุทธิหนึ่งลิตร

ข้อ ๓ เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่จะได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค้ำร้อยละศูนย์ ต้องมีคุณสมบัติและลักษณะ ดังต่อไปนี้

๓.๑ เป็นเครื่องดื่มที่มีรายชื่อประเภทเครื่องดื่มและอัตราส่วนผสมตามที่กำหนดในบัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักท้ายประกาศนี้

ในกรณีเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผักหลายชนิด ทั้งชนิดที่มีรายชื่อและไม่มีรายชื่ออยู่ในบัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักท้ายประกาศนี้ การพิจารณาอัตราส่วนผสมให้พิจารณาเฉพาะน้ำผลไม้และน้ำพืชผักชนิดที่มีรายชื่อประเภทเครื่องดื่มตามที่กำหนดในบัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักท้ายประกาศนี้

๓.๒ ส่วนผสมอื่นในเครื่องต้ม ตาม ๓.๑ ให้มีได้เฉพาะรายการ ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำ

(๒) น้ำตาลหรือสารที่ทำให้หวานอื่น ๆ

(๓) เกลือ

(๔) สารอาหารและสารอื่นที่มีอยู่ตามธรรมชาติในผลไม้และพืชผักที่ใช้ทำเครื่องต้มชนิดนั้น หรือสารสังเคราะห์เลียนแบบสารอาหารและสารอื่นดังกล่าว

(๕) นมผง หรือน้ำนมตาม (ง) ใน (๑) ของตอนที่ ๒ เครื่องต้ม ในบัญชีพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิต ท้ายพระราชบัญญัติภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๖๐ แต่ไม่รวมถึงนมเปรี้ยวและนมปรุงแต่งโดยการเติมนมผงหรือน้ำนมนดังกล่าวจะต้องเติมในปริมาณที่น้อยกว่าอัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก

(๖) วัตถุเจือปนอาหารตามที่กระทรวงสาธารณสุขหรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ประกาศกำหนดหรืออนุญาตไว้

(๗) สารที่เติมเพื่อป้องกันการจับเป็นก้อน แต่มิใช่วัตถุเจือปนอาหารตาม (๖) ในปริมาณที่น้อยกว่าอัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก

๓.๓ เป็นเครื่องต้มที่มีลักษณะทางกายภาพ ทั้งสี กลิ่น และรส ตรงตามชนิดของผลไม้และพืชผักที่ใช้ทำเครื่องต้มและส่วนผสมอื่นที่เติมในเครื่องต้มตาม ๓.๒ รวมถึงต้องมีชนิดของสารอาหารและสารอื่นไม่เกินกว่าชนิดของสารอาหารและสารอื่นที่มีอยู่ตามธรรมชาติในผลไม้และพืชผักที่ใช้ทำเครื่องต้มชนิดนั้น และไม่เกินกว่าชนิดของสารอาหารและสารอื่นที่มีอยู่ในส่วนผสมอื่นที่เติมในเครื่องต้มตาม ๓.๒

ข้อ ๔ ผู้มีหน้าที่เสียภาษีที่จะได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าง่ายละศูนย์ ได้แก่ผู้ประกอบการและผู้นำเข้าเครื่องต้มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ทั้งนี้ ผู้ประกอบการและผู้นำเข้าเครื่องต้มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก มีหน้าที่ต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติในพระราชบัญญัติภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๖๐ และดำเนินการต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

๔.๑ ส่งตัวอย่างเครื่องต้มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่ขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าง่ายละศูนย์ตามประกาศนี้ จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ ภาชนะบรรจุ โดยมีปริมาตรรวมไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร และต้องเป็นตัวอย่างเครื่องต้มที่มีภาชนะบรรจุและแสดงฉลากปิดภาชนะในลักษณะของสินค้าที่จะวางจำหน่ายจริง พร้อมแสดงสูตรส่วนผสมและกรรมวิธีการผลิตเพื่อให้กรมสรรพสามิตใช้ตรวจสอบประกอบการพิจารณาในการขอใช้สิทธิ ทั้งนี้ กรณีเครื่องต้มที่ขอใช้สิทธิดังกล่าวมีภาชนะบรรจุหลายขนาด ให้สามารถส่งตัวอย่างเครื่องต้มภาชนะขนาดใดก็ได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ ภาชนะบรรจุ แต่ต้องมีปริมาตรรวมไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร

๔.๒ ส่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตให้กรมสรรพสามิต ในกรณีที่เจ้าพนักงานสรรพสามิตร้องขอ

ข้อ ๕ ผู้ที่จะได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าง่ายละศูนย์ ต้องแสดงรายละเอียดต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ ที่ภาชนะบรรจุ ฉลากปิดภาชนะ หรือฝาปิดภาชนะบรรจุเครื่องต้ม

๕.๑ ชื่อผู้ประกอบการ/ผู้นำเข้า

๕.๒ สถานที่ตั้งโรงอุตสาหกรรม/สถานประกอบการของผู้นำเข้า

๕.๓ ชื่อเครื่องต้ม



๕.๔ เครื่องหมายการค้า

๕.๕ ส่วนผสมหลักของเครื่องดื่ม

๕.๖ ปริมาตรสุทธิ

๕.๗ วัน เดือน ปี ที่ผลิตและที่หมดอายุ หรือที่ควรบริโภคก่อน

๕.๘ เลขสารบบอาหาร

ในกรณีส่งเครื่องดื่มออกไปนอกราชอาณาจักร ให้แสดงชื่อและสถานประกอบการของผู้จัดจำหน่ายในต่างประเทศแทนรายละเอียดตาม ๕.๑ และ ๕.๒ ก็ได้ และจะไม่แสดงเลขสารบบอาหารตาม ๕.๘ ก็ได้

ข้อ ๖ ผู้ที่ประสงค์จะใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ดังนี้

๖.๑ กรณีผู้ประกอบการอุตสาหกรรม ให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่แห่งท้องที่ที่โรงอุตสาหกรรมตั้งอยู่

๖.๒ กรณีผู้นำเข้า ให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ณ สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ที่ได้จดทะเบียนสรรพสามิตไว้

ข้อ ๗ การยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ตามข้อ ๖ ให้แจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับเครื่องดื่มที่จะขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ตามข้อ ๕ ให้ชัดเจนและยื่นตามกำหนดเวลาดังนี้

๗.๑ กรณีผู้ประกอบการอุตสาหกรรม ให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ก่อนการผลิตในครั้งแรก

๗.๒ กรณีผู้นำเข้า ให้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ ก่อนการนำเข้าในครั้งแรก

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงปริมาตรสุทธิหรือขนาดภาชนะบรรจุ ให้แตกต่างจากที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ไว้เดิม ผู้ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์จะต้องแจ้งการเปลี่ยนแปลงปริมาตรสุทธิหรือขนาดภาชนะบรรจุ ให้ผู้อนุมัติให้ใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ทราบก่อนการผลิตหรือนำเข้าทุกครั้ง จึงจะได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ สำหรับเครื่องดื่มที่เปลี่ยนแปลงปริมาตรสุทธิหรือขนาดภาชนะบรรจุนั้น แต่ผู้ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ไม่ต้องแจ้งรายละเอียดอื่น ๆ ตามข้อ ๕ ใหม่ หากอัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้และน้ำพืชผักดังกล่าวมิได้เปลี่ยนแปลง

#### หมวด ๒

#### การพิจารณาอนุมัติ

ข้อ ๘ ให้ผู้อำนวยการสำนักงานสรรพสามิตภาค เป็นผู้ที่มีอำนาจอนุมัติคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักตามประกาศนี้

การอนุมัติตามวรรคหนึ่ง ให้มีผล ดังนี้

(๑) กรณีผลิตในราชอาณาจักร ให้มีผลตั้งแต่วันที่ผู้มีหน้าที่เสียภาษีได้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ เป็นต้นไป

(๒) กรณีนำเข้า ให้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ผู้อนุมัติให้ใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ เป็นต้นไป ทั้งนี้ เพื่อผู้นำเข้าจะได้นำไปยื่นต่อกรมศุลกากรในการนำเข้าเครื่องดัดแปลงต่อไป

#### หมวด ๓

#### การตรวจสอบคุณภาพเครื่องดัดแปลงน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก

ข้อ ๙ การตรวจสอบคุณภาพเครื่องดัดแปลงน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์แล้วที่วางจำหน่ายในท้องตลาด ให้สรรพสามิตพื้นที่แต่ละพื้นที่ที่มีหน้าที่เก็บตัวอย่างเครื่องดัดแปลงที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์จากท้องตลาด อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างเครื่องดัดแปลงที่มีวัน เดือน ปี ที่ผลิตคราวเดียวกัน ตัวอย่างละ ๒ ชุด ชุดละไม่น้อยกว่า ๓ ภาชนะบรรจุโดยมีปริมาตรรวมไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร ส่งให้กรมสรรพสามิตตรวจวิเคราะห์ ๑ ชุด และเก็บไว้ที่สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ไว้เป็นหลักฐานอีก ๑ ชุด พร้อมจัดทำบันทึกการเก็บตัวอย่างไว้เป็นหลักฐานด้วย

ทั้งนี้ การสุ่มเก็บตัวอย่างเครื่องดัดแปลงที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ให้ดำเนินการภายใต้หลักการบริหารความเสี่ยง (Risk Management)

#### หมวด ๔

#### มาตรการบังคับ

ข้อ ๑๐ หากกรมสรรพสามิตตรวจพบว่า เครื่องดัดแปลงที่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ มีคุณสมบัติหรือลักษณะไม่เป็นไปตามที่กำหนดในข้อ ๒ และข้อ ๓ หรือผู้มีหน้าที่เสียภาษีไม่ปฏิบัติตามให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดในข้อ ๔ ข้อ ๕ และข้อ ๗ ให้ถือว่าเครื่องดัดแปลงในส่วนที่มีคุณสมบัติหรือลักษณะไม่เป็นไปตามที่ประกาศกำหนด หรือเครื่องดัดแปลงในส่วนที่ผู้มีหน้าที่เสียภาษีไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กล่าวข้างต้น ไม่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ และให้เสียภาษีในอัตราที่กำหนดไว้ใน (๑) ของประเภทที่ ๐๒.๐๓ ของบัญชีท้ายกฎกระทรวงกำหนดพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิตที่ใช้บังคับในวันที่ความรับผิดชอบอันจะต้องเสียภาษีเกิดขึ้น พร้อมทั้งเบี้ยปรับและเงินเพิ่มตามกฎหมายต่อไป

ข้อ ๑๑ ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่เสียภาษีไม่ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าร้อยละศูนย์ กรมสรรพสามิตจะดำเนินการประเมินภาษี เบี้ยปรับ และเงินเพิ่ม ตามกฎหมายต่อไป



หมวด ๕  
บทเฉพาะกาล

ข้อ ๑๒ เครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่ได้รับอนุมัติให้ได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าง่ายละศูนย์ ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าง่ายละศูนย์ สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ซึ่งออกตามความในกฎกระทรวงกำหนดพิกัดอัตราภาษีสรรพสามิต พ.ศ. ๒๕๖๐ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ก่อนวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ได้ต่อไป โดยให้ถือว่าได้รับสิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าง่ายละศูนย์ตามประกาศนี้ตั้งแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับเป็นต้นไป

คำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าง่ายละศูนย์ สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่ยื่นไว้ตามประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าง่ายละศูนย์ สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ลงวันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔ ก่อนวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ และอยู่ระหว่างการพิจารณาของกรมสรรพสามิต ให้ยังคงใช้ได้ต่อไป และเมื่อมีการอนุมัติแล้ว ให้มีผลดังนี้

๑๒.๑ กรณีผลิตในราชอาณาจักร ให้ถือเป็นการอนุมัติตามประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าง่ายละศูนย์ สำหรับเครื่องดื่มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ลงวันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔ ตั้งแต่วันที่ผู้มีหน้าที่เสียภาษีได้ยื่นคำขอใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าง่ายละศูนย์จนถึงวันก่อนวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ และตั้งแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับเป็นต้นไป ให้ถือเป็นการอนุมัติตามประกาศนี้

๑๒.๒ กรณีนำเข้า ให้ถือเป็นการอนุมัติตามประกาศนี้ โดยให้มีผลตั้งแต่วันที่อนุมัติให้ใช้สิทธิเสียภาษีในอัตราตามมูลค่าง่ายละศูนย์เป็นต้นไป ทั้งนี้ เพื่อผู้นำเข้าจะได้นำไปยื่นต่อกรมศุลกากรในการนำเข้าเครื่องดื่มดังกล่าวต่อไป

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๕



(นายเอกนิติ นิติทัณฑ์ประภาศ)  
อธิบดีกรมสรรพสามิต

## บัญชีอัตราส่วนผสมของเครื่องต้มประเภทน้ำผลไม้และน้ำพืชผัก

| ลำดับที่ | ประเภท<br>เครื่องต้ม | คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**                               | อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้<br>และน้ำพืชผักต่อปริมาตร<br>สุทธิของเครื่องต้มต้อง<br>ไม่น้อยกว่าร้อยละ |
|----------|----------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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        | น้ำข่ามะเลียง        | น้ำข่ามะเลียงสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 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       | น้ำบวญ               | น้ำบวญสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ *        | ๒๐                                                                                               |
| ๑๙       | น้ำฝรั่ง             | น้ำฝรั่งสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *      | ๒๐                                                                                               |
| ๒๐       | น้ำพิลังกาสา         | น้ำพิลังกาสาสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *  | ๒๐                                                                                               |
| ๒๑       | น้ำพุทรา             | น้ำพุทราสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 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<br>เครื่องดื่ม | คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**                                   | อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้<br>และน้ำพืชผักต่อปริมาตร<br>สุทธิของเครื่องดื่มต้อง<br>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       | น้ำมะเมี              | น้ำมะเมีที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๖ องศาบริกซ์ *              | ๒๐                                                                                                |
| ๓๗       | น้ำมะยม               | น้ำมะยมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *           | ๒๐                                                                                                |
| ๓๘       | น้ำมะยม               | น้ำมะยมสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๓ องศาบริกซ์ *           | ๒๐                                                                                                |
| ๓๙       | น้ำมะละกอ             | น้ำมะละกอสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๕ องศาบริกซ์ *         | ๒๐                                                                                                |
| ๔๐       | น้ำมั่งคุด            | น้ำมั่งคุดสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 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<br>เครื่องดื่ม | คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**                                | อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้<br>และน้ำพืชผักต่อปริมาตร<br>สุทธิของเครื่องดื่มต้อง<br>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       | น้ำอุน                | น้ำอุนที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 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       | น้ำผักขึ้นฉ่าย        | น้ำผักขึ้นฉ่ายสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๒๐                                                                                                |
| ๘๓       | น้ำผักคะน้า           | น้ำผักคะน้าสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *    | ๒๐                                                                                                |

\* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

\*\* คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจากปริมาณสารที่ละลายได้ หรือโปรตีน หรือคาร์โบไฮเดรต หรือสารที่สกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าที่กำหนดในบัญชีนี้ หมายถึง น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์



| ลำดับที่ | ประเภท<br>เครื่องต้ม | คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**                               | อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้<br>และน้ำพืชผักต่อปริมาตร<br>สุทธิของเครื่องต้มต้อง<br>ไม่น้อยกว่าร้อยละ |
|----------|----------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๘๔       | น้ำผักตงโอ           | น้ำผักตงโอกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *     | ๒๐                                                                                               |
| ๘๕       | น้ำผักตำลึง          | น้ำผักตำลึงสดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *     | ๒๐                                                                                               |
| ๘๖       | น้ำผักบุ้งจีน        | น้ำผักบุ้งจีนสดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *   | ๒๐                                                                                               |
| ๘๗       | น้ำผักปวยเล้ง        | น้ำผักปวยเล้งสดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *   | ๒๐                                                                                               |
| ๘๘       | น้ำฟักเขียว          | น้ำฟักเขียวสดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *     | ๒๐                                                                                               |
| ๘๙       | น้ำฟักทอง            | น้ำฟักทองสดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *       | ๒๐                                                                                               |
| ๙๐       | น้ำรากบัว            | น้ำรากบัวสดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *       | ๒๐                                                                                               |
| ๙๑       | น้ำวุ้นหางจรเข้      | น้ำวุ้นหางจรเข้ที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๐.๘ องศาบริกซ์ * | ๒๐                                                                                               |
| ๙๒       | น้ำสายบัว            | น้ำสายบัวสดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๑.๔ องศาบริกซ์ *     | ๒๐                                                                                               |
| ๙๓       | น้ำหน่อไม้ฝรั่ง      | น้ำหน่อไม้ฝรั่งสดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ * | ๒๐                                                                                               |
| ๙๔       | น้ำดอกอัญชัน         | น้ำดอกอัญชันสดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๔ องศาบริกซ์ *    | ๑๐                                                                                               |
| ๙๕       | น้ำพลูคว             | น้ำพลูควสดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 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 หรือสารที่สกัด  
ด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าที่กำหนดในบัญชีนี้ หมายถึง น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์

| ลำดับที่ | ประเภท<br>เครื่องดื่ม       | คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจาก**                                                                                                                                 | อัตราส่วนผสมของน้ำผลไม้<br>และน้ำพืชผักต่อปริมาตร<br>สุทธิของเครื่องดื่มต้อง<br>ไม่น้อยกว่าร้อยละ |
|----------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๑๐๙      | น้ำลูกเดือย                 | ลูกเดือยที่มีคาร์โบไฮเดรตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก                                                                                                               | ๓                                                                                                 |
| ๑๑๐      | น้ำกระชาย                   | น้ำกระชายสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์ *                                                                                                       | ๒                                                                                                 |
| ๑๑๑      | น้ำตะไคร้                   | ตะไคร้ที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก                                                                                                           | ๒                                                                                                 |
| ๑๑๒      | น้ำปญจขันธ์                 | น้ำปญจขันธ์สกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 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      | น้ำเก็กฮวย                  | ดอกเก็กฮวยที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ 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      | น้ำสำรอง                    | ลูกสำรอง ๐.๓ กรัม เมื่อละลายน้ำแล้วมีน้ำหนักเปียกไม่น้อยกว่า ๑๕ กรัม                                                                                                   | ๐.๓                                                                                               |
| ๑๒๒      | น้ำเฉาก๊วย                  | หญ้าเฉาก๊วยที่มีสารสกัดด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก                                                                                                      | ๐.๔                                                                                               |
| ๑๒๓      | น้ำผลไม้ผสม                 | (๑) น้ำผลไม้ชนิดใดชนิดหนึ่งที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้ หรือ<br>(๒) น้ำผลไม้ผสม เฉพาะน้ำผลไม้ที่มีรายชื่อกำหนดในบัญชีนี้นี้รวมกัน                                             | (๑) ที่กำหนดไว้สำหรับ<br>น้ำผลไม้ชนิดนั้น<br>(๒) ๒๐                                               |
| ๑๒๔      | น้ำพืชผักผสม                | (๑) น้ำพืชผักชนิดใดชนิดหนึ่งที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้นี้ หรือ<br>(๒) น้ำพืชผักผสม เฉพาะน้ำพืชผักที่มีรายชื่อกำหนดในบัญชีนี้นี้รวมกัน                                       | (๑) ที่กำหนดไว้สำหรับ<br>น้ำพืชผักชนิดนั้น<br>(๒) ๒๐                                              |
| ๑๒๕      | น้ำผลไม้และ<br>น้ำพืชผักผสม | (๑) น้ำผลไม้หรือน้ำพืชผักชนิดใดชนิดหนึ่งที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้นี้ หรือ<br>(๒) น้ำผลไม้และน้ำพืชผักผสม เฉพาะน้ำผลไม้และน้ำพืชผักที่มีรายชื่อ<br>กำหนดในบัญชีนี้นี้รวมกัน | (๑) ที่กำหนดไว้<br>สำหรับน้ำผลไม้หรือ<br>น้ำพืชผักชนิดนั้น<br>(๒) ๒๐                              |
| ๑๒๖      | น้ำหับปลักล้วย              | น้ำหับปลักล้วยสกัดที่มีปริมาณสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า ๒ องศาบริกซ์                                                                                                    | ๒๐                                                                                                |

\* เมื่อวัดที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส โดยรีแฟรคโตมิเตอร์

\*\* คุณสมบัติของวัตถุดิบที่ใช้พิจารณาจากปริมาณสารที่ละลายได้ หรือโปรตีน หรือคาร์โบไฮเดรต หรือสารที่สกัด  
ด้วยน้ำร้อนไม่น้อยกว่าที่กำหนดในบัญชีนี้นี้ หมายถึง น้ำผลไม้และน้ำพืชผัก ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์ ยกเว้นน้ำเมล็ด  
แมงลักและน้ำสำรอง